



# Vino & Pasta. L'élite del gusto.

VERONELLI  
EV

Continua nel 2004, con nuove idee e iniziative speciali, la collaborazione tra Barilla FoodService e Veronelli EV. L'iniziativa enogastronomica che, partendo dalla personalità dei più prestigiosi vini italiani, propone esclusive specialità di pasta, realizzate ad hoc sulla base delle caratteristiche aromatiche del vino scelto. Protagoniste sono sempre le linee di pasta Selezione Oro Chef e Emiliane Barilla Chef.

Il nuovo anno inizia con un suggerimento speciale. Un vino corposo e deciso che esalta in maniera eccellente tutto il sapore di una ricetta, nella quale lo chef Emilio Barbieri del ristorante Strada Facendo di Modena ha saputo coniugare la tradizione gastronomica modenese e la sua creatività. Una prelibata fantasia di pasta che il tocco geniale dello chef rende unica: l'impiego di un ingrediente tipicamente modenese, l'Aceto Balsamico Tradizionale, condimento dal profumo intenso, caratteristico e complesso, ideale per esaltare il gusto di ogni portata, dal primo piatto al dessert. L'abbinamento dell'Aceto Balsamico con la pasta Selezione Oro Chef Barilla che per la sua elevata qualità e l'ottima tenuta dei sughi garantisce un'eccellente performance in cucina, rende questo piatto unico nella sua raffinatezza.

## La Pasta...

### Mezze Maniche e spaghetti di aceto balsamico, con tonno fresco e zabaione di cipollotti.

#### INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE

350 gr. di Mezze Maniche Selezione Oro Chef Barilla, 4 piccoli cipollotti, 1 scalogno, 200 gr. di tonno fresco, 1 uovo, sale, pepe, olio extravergine d'oliva q.b. Per gli spaghetti di aceto balsamico: 1 l. di Aceto Balsamico, 8 fogli di gelatina, 20 gr. di agar agar.

#### LA RICETTA

**Mezze Maniche:** soffriggere i cipollotti e frullarli con un po' di brodo vegetale. Preparare lo zabaione con una chiara d'uovo montata a neve e i cipollotti frullati. Rosolare velocemente il tonno con olio e scalogno. Aggiungere sale e pepe. Cuocere le Mezze Maniche, scolare e tirare la pasta con il tonno. Riempire con la pasta uno stampo rotondo e rovesciarlo poi al centro del piatto. Unire lo zabaione, guarnire il tutto con gli spaghetti di aceto balsamico e servire.

**La decorazione con spaghetti all'aceto balsamico:** far scaldare l'aceto balsamico fino a ridurlo del 20% per ottenere una glassa. Incorporare i fogli di gelatina e l'agar agar. Quando la glassa è pronta, stenderla su un vassoio piano e raffreddarla per 24 ore; in seguito tagliare a listarelle per formarne degli spaghetti di aceto che serviranno da guarnizione della ricetta.