



ALDO RAINOLDI
Il vino come cultura

Insalata bresaola e radicchio & Ghibellino



Ingredienti (per 4 persone): 200 gr di bresaola di Valtellina tagliata a fette sottili, 1 cespo di radicchio rosso di Verona, 1 finocchio, 1 melagrana, 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva, 40 gr di noci sgusciate, sale e pepe.

Preparazione: Lavate ed affettate finemente il finocchio. Lavate, asciugate il radicchio e poi tagliatelo a listarelle sottili. Togliete i semi della melagrana e spremetene la metà (potete usare la centrifuga o in alternativa uno schiacciapatate). Tenete da parte l'altra metà dei chicchi. In una ciotola emulsionate il succo di melagrana con l'olio, il sale ed il pepe. Tagliate la bresaola a listarelle. In un ampio piatto sistemate il radicchio, ponetevi sopra il finocchi e poi la bresaola. Distribuite sopra i chicchi di melagrana e le noci e infine condite con la salsa. Buon appetito!

Abbinamento: La giusta acidità che contraddistingue questo vino lo rende fresco ed equilibrato. I sentori di menta pompelmo rosa ed ananas creano un perfetto equilibrio con il dolce amaro dato dalla melagrana e si sposano in maniera ottima con la bresaola.