

## Cocktail di gamberi con salsa di pomodoro e senape

di Stefania Vinciguerra 21/11/20



**Un antipasto evergreen cui si addice lo spumante Cuvée Paradiso Brut Metodo Classico Quintopasso.**

**Ingredienti per 4 persone:**

*600 g di gamberi già lessati e sbucciati, 4 pomodori, 1 cucchiaino di senape in grani, 1 scalogno, una manciata di prezzemolo, 4 uova, 1 testa di lattuga, 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva delicato*

**Preparazione:**

Tagliare i pomodori in quattro, togliere i semi e metterli con il loro sugo in una padella con un goccio d'acqua. Far bollire.

Quando saranno ridotti perché l'acqua è evaporata, frullarli con un frullatore a immersione. Aggiungere al sugo di pomodoro la senape in grani.

Bollire le uova per otto minuti e raffreddarle sotto l'acqua fredda corrente. Sbuciarle e tagliarle a spicchi. Lavare la lattuga tenendo da parte le foglie più tenere da usare nel cocktail.

Tritare il prezzemolo e tritare finemente lo scalogno.

Mescolare i gamberi con un po' d'olio, prezzemolo e scalogno. Condire con sale e pepe.

In una coppetta da cocktail, condire la lattuga, le fette di uovo, il pomodoro, i gamberi e versare sopra il sugo del pomodoro aromatizzato alla senape.



**Vino in abbinamento:**

### **Cuvée Paradiso Brut Metodo Classico Quintopasso**

Giallo paglierino dorato, perlage deciso e ricco. Intensi profumi di frutta bianca matura ed erbe officinali con piacevole vena agrumata. La bocca è fresca, di buona densità palatale, resa ancor più piacevole da un'effervescenza discreta e mai aggressiva in equilibrio tra la freschezza nervosa del lambrusco di Sorbara e la solarità dello chardonnay.

*Zona di produzione:* vigneti delle tenute agricole della famiglia Chiarli, tutte in provincia di Modena: Tenuta Cialdini, Tenuta Sozzigalli e Tenuta Belvedere. Da qui vengono selezionate le uve più adatte alla spumantizzazione.

*Vitigno:* 80% chardonnay, 20% lambrusco di Sorbara.

*Vinificazione:* pressatura soffice, che avviene immediatamente dopo la raccolta dei grappoli, eseguita a mano in cassette, andando ad estrarre solo la polpa dell'acino, dove risiedono l'acidità e la salinità che si ritrovano poi nel mosto fiore. Fermentazione in bottiglia sui lieviti a temperatura costante per oltre 24 mesi prima della sboccatura finale.

*Gradazione alcolica:* 12,5% vol.

*Temperatura di servizio:* 8-10°C.

Quintopasso, porta nel nome i riferimenti al percorso imprenditoriale di cui rappresenta il coronamento e alle persone che ne sono protagoniste. Questo Metodo Classico celebra infatti la quinta generazione, rappresentata dai cinque cugini - Carlo, Giorgio, Stefano, Giovanni e Tommaso - sempre più protagonisti nelle aziende di famiglia e allo stesso tempo rende omaggio ai cinque principali artefici che insieme hanno realizzato questo progetto di eccellenza: i titolari Anselmo e Mauro Chiarli, il direttore commerciale e marketing Roberto Saletta, l'enologo aziendale Franco De Biasio e il consulente Gianni Gasperi.

L'intento di questo progetto è quello di rappresentare l'espressione più nobile dei vitigni del territorio maggiormente vocati al Metodo classico.