



ZENATO®

Régal

Publication: Regal

Lugar: Francia

Data: settembre/ottobre 2017



Raviolis frits

Recette réalisée pour Régal
POUR 4 À 6 PERSONNES
PRÉPARATION 10 MIN
CUISSON 3 À 5 MIN

FACILE

500 g de Raviolis de Giovanni • 2l d'huile de friture • Parmesan râpé • Sauces fraîches Giovanni Rana : pesto ; tomate et mascarpone ; gorgonzola et noix.

- Faites chauffer l'huile de friture à 180°C et plongez-y les raviolis pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Retournez-les plusieurs fois pendant la cuisson pour obtenir une couleur homogène. Égouttez-les sur du papier absorbant et parsemez-les de parmesan râpé. Servez avec les sauces ■

SEPTEMBRE OCTOBRE 2017 RÉGAL N° 79 www.regal.fr



ZENATO, UN DOMAINE À DÉCOUVRIR

Au sud du lac de Garde, le domaine Zenato s'étend sur une centaine d'hectares, chevauchant deux des grandes régions viticoles de la Vénétie : Lugana et Valpolicella. Passionné par le vin, Sergio Zenato crée la société qui porte son nom en 1960. Il croit aux cépages autochtones et s'essaye à de nouvelles techniques de vinification inspirées de la méthode champenoise pour les effervescents. Le résultat est probant et contribue à la grande popularité des vins de la Vénétie dans le monde. Le domaine est aujourd'hui géré par Carla et ses enfants Alberto et Nadia. Au sein du domaine, le territoire de Costalunga occupe une place à part. Lieu antique de culture de la vigne, il se déploie sur 35 hectares, sur un site exceptionnel à 300 mètres au-dessus du niveau de la mer. C'est ici que les cépages corvina, rondinella et oseleta ont donné naissance à l'amarone, un vin rouge aux raisins passerillés (séchés à l'air libre) avant d'être pressés. Cette technique permet de concentrer la teneur en sucre. Les grains en sont tellement gorgés qu'ils peuvent même parfois être réutilisés. C'est le cas pour la cuvée Ripassa : après avoir été pressés pour l'amarone, les raisins sont remis à macérer dans un valpolicella. Il en résulte un très beau vin de garde doux et velouté, aux arômes intenses de fruits rouges.

