

Wijnadvies: Garofoli Macrina Verdicchio dei Castelli di Jesi

Garofoli heeft al lang geleden ons hart gestolen omdat het alles heeft waarop je bij een wijnhuis hoopt. De familie is diepgeworteld in de March, beschikt dus over oude, traditionele vakkennis.

Daarnaast hebben de Garofoli's altijd oog gehad voor vernieuwing. Op basis van inheemse druivensoorten zijn zij er de afgelopen decennia keer op keer in geslaagd nieuwe wijnen te creëren die bij publiek en kenners hoog scoren, vandaar de topnoteringen in de Italiaanse wijnbijbel Gambero Rosso. De witte Macrina is fris en vol van smaak en heeft daarbij een zuivere, natuurlijke elegantie. Niet voor niets dé viswijn van Italië. In deze prijsklasse is het de beste Verdicchio die er op de markt is. Mooie combinatie van wit en exotisch fruit, intensiteit en elegantie komen uitstekend samen. Macrina 2013 kreeg een zilveren medaille bij de Decanter Wine Awards 2014.

PESCE STOCCO

Ingrediënten:

Recept voor 4 personen

- 1 hele stokvis (gedroogde kabeljauw) (in stukken gesneden)
 - 2 teentjes knoflook
 - 2-3 stukken van selderijstengel
 - 2-3 middelgrote wortelen
 - 1 bosje peterselie
 - 10-15 groene olijven
 - 2-a 3 grote aardappelen (gesneden in wiggen)
 - 1 pot passato (ingedikte gepureerde tomaten)
 - Extra vergine olijfolie
 - ½ grote rode ui (fijn gesneden)
 - Gedroogde rode chili peper vlok (optioneel)
- Was de baccalà goed onder stromend water en laat ze weken in veel koud water in een grote container , ververs het water 's morgens en' s avonds. Dit duurt 4-6 dagen totaal afhankelijk van kabeljauw .
 - Let op : de hele gedroogde kabeljauw zal been te bevatten en ze zullen moeten worden verwijderd (meestal na de eerste dag van inweken) .
 - Droog de kabeljauw met schoon keukenpapier en zet apart.
 - Doe in een grote pan: de gesnipperde ui , knoflook , wortel, selderij , olijfolie en bak gedurende 10-15 minuten .
 - Voeg de passato en groene olijven en bak gedurende 20 minuten (kruid goed met zeezout en versgemalen zwarte peper) .
 - Voeg de stukken vis , aardappel en rode peper vlokken toe en bak 30-35 minuten of tot de aardappelen en de vis gaar zijn.
 - Voeg gehakte peterselie in de laatste paar minuten van het kookproces.
 - Indien nodig, voeg verse extra vergine olijfolie.