

UNA HIDDEN SESSION DAL SAPORE TUTTO ITALIANO LA SERATA CON OZARK HENRY A CASA DI LINUS

Un incontro magico, quello tra Ozark Henry e la food blogger 'A gipsy in the kitchen' per preparare un nuovo dolce di Natale, sorseggiando prosecco Valdo. La musica si è fusa con il buon cibo e l'atmosfera è diventata unica.



Milano, 1 dicembre 2013

Lui, Ozark Henry, è tra i vincitori degli ultimi MTV European Music Awards, lei è una delle food blogger italiane più fashion 'A gipsy in the kitchen' (ottalovemuffin.it), insieme hanno cucinato per un piccolo gruppo di amici, music and food lovers, nella calda ospitalità della famiglia di Linus e di sua moglie Carlotta.

La cena, con varie prelibatezze e un trionfo di formaggi e cavoletti di bruxelles - in onore dei due musicisti belgi - abbinati alle bollicine di un prosecco, vivace e di eccellenza, come VALDO, Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., è culminata quando Alice, Ozark e la sua partner musicale Amarillis hanno sfornato il loro crumble ai mirtilli soffice, caldo e profumato che ha conquistato tutti. Gli ospiti sono stati poi emozionati dalla session musicale, completa di vari pezzi tra cui un'irripetibile versione unplugged dal vivo, del singolo che sta consacrando Ozark Henry alla fama internazionale "I'm your Sacrifice", apripista dell'album "Stay Gold", synthpop di grande atmosfera che sta conquistando gli airplay radiofonici.

**Per vedere il video completo della serata: www.ottalovemuffin.it
Dal 13 dicembre**

CRUMBLE AI MIRTILLI

Ingredienti per 6 persone :

- 250 gr di farina autolievitante
- 8 cucchiari di zucchero
- 2 buste di zucchero vanigliato
- 175 gr di burro freddo + extra per ungere
- 4 pere mature e succose
- 1 limone
- 1 confezione di mirtilli (250 gr gelati)
- 8 cucchiari di porto rosso
- gelato alla vaniglia



Preriscaldare il forno a 200°. Versare in un grande recipiente la farina con il lievito in polvere e mescolare con lo zucchero extra fine, lo zucchero vanigliato e un pizzico di sale. Aggiungere al composto il burro tagliato a pezzetti e impastare con le mani fredde fino ad ottenere un crumble. Mettere il crumble in frigorifero.

Pelare le pere e tagliarle a pezzetti, grattugiare la scorza di un limone e spremere il succo. Unire il succo e la scorza del limone con le pere e i mirtilli.

Versare tutto il mix in un teglia da forno e irrorarlo con del porto rosso.

Togliere il crumble dal frigorifero e distribuirlo uniformemente sul composto già nella teglia,

Infornare e lasciare cuocere il crumble per 35 minuti. Dopo 10 minuti abbassare la temperatura del forno a 180°.

Servire caldo con del gelato alla vaniglia.

Valdo nasce nel 1926 a Valdobbiadene, in un'area geografica, a nord di Treviso, nota per la sua vocazione vinicola straordinariamente unica dove vengono coltivate le uve del Prosecco Superiore Docg.

Il marchio è leader di mercato in Italia per la produzione di Prosecco e Charmat, controlla una superficie di 155 ettari di vigneti e vanta un export di oltre il 37% del suo fatturato.

Ecco perché oggi Valdo rappresenta un'eccellenza italiana che ha fortemente contribuito al successo del Prosecco, sempre più apprezzato dal pubblico, espressione del made in Italy e del gusto italiano nel mondo.