

COSE BUONE DI CASA

Una ghiotta frittatina su un letto di misticanza

a cura di ANGELA SCHIAVINA - WWW.ANGELASCHIIVINA.IT

Questa settimana vi propongo una pietanza facile, ghitta e fresca: un'insalata di frittata (di fagiolini o altri ortaggi come asparagi, melanzane, zucchine, piselli). Ingredienti genuini li potete trovare facilmente nei mercatini primaverili dei contadini.

Ingredienti: insalata di misticanza con varie erbe di campo e aromatiche, una frittata fatta con fagiolini e pomodori secchi, dadini di pane soffritti nell'olio extra vergine d'oliva, ravanelli rossi tagliati a fettine sottili, olio extra vergine d'oliva, sale, pepe e aceto di lamponi.

Preparazione: sbattete 4 uova con un cucchiaino di parmigiano, mezzo bicchiere di latte o panna fresca, sale e pepe. Fate cuocere al dente i fagiolini a vapore, tritateli grossolanamente e ripassateli in padella con un goccio d'olio e sale e pepe. Ammolate in acqua tiepida i pomodori secchi, poi tritateli e conditeli con un po' d'olio. Cuocete la frittata con i fagiolini e i pomodori. Lavate l'insalata di misticanza.

Assemblaggio del piatto: mettete l'insalatina sul fondo, versate dadini la frittata, aggiungere i dadini di pane nel piatto, i ravanelli. Al termine condire con una emulsione di Olio,pepe, sale e aceto di lamponi. Al termine un pizzico di sale affumicato di Maldon.

GLI STAPPATI

Sangiovese "Testamatta" di Bibi Graetz, già ottimo toscano che migliorerà

di FABIO MAGNANI GLISTAPPATI@GMAIL.COM

Oggi assaggiamo il "Testamatta" di "Bibi Graetz" ottenuto da uve sangiovese. Siamo in Toscana naturalmente. Un vino dalla spiccata eleganza. Sentori minerali, alloro, marasche, prugne e ricordi floreali di violetta. Un leggero tocco balsamico di eucalipto e bacche di ginepro a vivacizzare il naso insieme a sfumature di cardamomo. Sottile sensualità di caffè e cacao. Al palato, c'è piacevole freschezza acida, un po' frenata dal legno con un finale che cede leggermente in complessità. Un vino ottimo che migliorerà ancora.

BUONE NOTIZIE

DOMENICA 5 MAGGIO A RAVENNA IL PRIMO "PASTA MADRE DAY"

Domenica 5 maggio all'Almagia si tiene a Ravenna il primo "Pasta Madre Day", incontro fra appassionati della panificazione casalinga utilizzando il lievito madre, che riunisce consumatori co-produttori, agricoltori, mugnai e panificatori, con l'obiettivo di lavorare assieme per migliorare la qualità del pane di tutti i giorni. La cornice è "Coltiviamo un'altra Economia", festa del commercio equo e dell'economia solidale. Dalle 10 alle 18 l'incontro prevede condivisione delle esperienze le assaggi di pani e dolcetti autoprodotti. Alle 15 è in programma il laboratorio di panificazione casalinga con un team di "esperti pastamadristi". Ulteriori info su www.facebook.com/events/572238922810479/ oppure www.pastamadre.net

CORSI DI CUCINA



Dopo lo chef Corelli spazio ai vegetali

Dopo la magistrale lezione del grande chef Igles Corelli (nella foto di Carlo Morgagni, con Angela Schiavina e Daniela Corrente) tenuta recentemente al Podere Schiavina, proseguono le lezioni di cucina sempre nello spazio conviviale e laboratorio gastronomico di Filetto. Gli appuntamenti sono previsti il 14 maggio (preparazione delle verdure) e il 28 maggio (le carni bianche).

Info e prenotazioni tel 0544 552172 - 3497881929 - 349-2399025 - emontesi@racine.ra.it.

DOLCEZZE RAVENNATI

Inaugura in centro Papilla, nuova gelateria dal gusto sano



Inaugura il 4 maggio nel cuore di Ravenna (su tre piani di un palazzo in via IV novembre 8) la gelateria Papilla, "dolce" impresa di tre giovani imprenditori - Nicole, Rebecca e Francesco - che vuole intrecciare bontà, salute e innovazione commerciale.

Oltre ai gusti prodotti nel laboratorio artigianale che punta tutto sulla qualità, genuinità e tipicità delle materie prime (frutta fresca e di stagione, latte fresco intero di alta qualità per le creme, uova biologiche e selezioni dei migliori cacao e caffè, nocciola Piemonte Igp, pistacchio di Bronte e mandorla di Avola...) Papilla proporrà anche un corner dedicato al "Gelato Amico". Si tratta di una creazione di Cristian Ciacci, un gelato senza zuccheri, glutine e lattosio, a bassissimo contenuto di grassi e calorie, "amico" di tutti i palati, ottenuto solo dalla ricercata selezione di prodotti biologici e naturali.

Da Papilla si possono gustare anche frullati, centrifugati e yogurt con frutta fresca, sempre di alta qualità.



EDIZIONI
10 ANNI Reclam
www.reclam.ra.it

cose buone di casa

vol. 1 e 2

Li trovi in libreria
a €15,00 cad.

forno Forcellini

aperto
dal martedì al sabato
dalle 5,00 alle 13,30
e dalle 16,30 alle 19,00

alla domenica
dalle 5,00 alle 13,00

Via Garigliano, 19
Ravenna
Tel. 0544 67503

Ristorante Pizzeria

La Fata Mergana
di Irco Guerra

- Forno a legna
- Cucina casalinga
- Pasta al mattarello
- Dessert fatti in casa

Punta Marina Terme - via delle Ondine 19 - tel. 366.3786596
(500 mt da viale dei Navigatori, prendendo via del Timone)

Seguici su

Tutti i mercoledì al
tavolo la terza pizza
a solo €1!



Spazio giochi bimbi
Giardino estivo



LUCCIOLA
RISTORANTE - PISCINA

- Ristorante aperto tutti i giorni a pranzo e la sera su prenotazione
- Specialità di pesce Piatti della tradizione romagnola

MARINA DI RAVENNA
VALE DELLE NAZIONI 40

tel. 0544 530186
cell. 347 5313967

www.bagnolucciola.it