

## 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'Almagna 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/](http://www.facebook.com/events/572238922810479/) oppure [www.pastamadre.net](http://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](mailto: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](http://www.reclam.ra.it)

## cose buone di casa

vol. 1 e 2

Li trovi in libreria  
a €15,00 cad.

# forno Forecelli

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

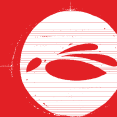
Punta Marina Terme - via delle Ondine 19 - tel. 366.3786596  
(500 mt da viale dei Navigatori, prendendo via del Timone)

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  
VIALE DELLE NAZIONI 40

tel. 0544 530186  
cell. 347 5313967

[www.bagnolucciola.it](http://www.bagnolucciola.it)