

Foto / Video

> Multimedia home


> Photo Gallery

> Video Gallery

News

> Documenti

Ultime ricette inserite:

 [SULLE RIVE DELLA BARCOLANA](#)

 [POLPETTE DI CARNE E VARIAZIONI](#)

 [MOUSSE AI DUE CIOCCOLATI E GELATINA DI BOSCO](#)

 [PIADINA ROMAGNOLA](#)

 [STRUDEL DI MELE MIO](#)

 ["Raviolo aperto con mousse di ricotta](#)

 [FILETTO DI TROTA IN CROSTA DI ZUCCHINE](#)

 [MILLEFOGLIE DI PANE, TARTAR DI CAPELANTE E BRUNOISE DI VERDURINE](#)

 [ROTTOLO DI CONIGLIO, SCAMPI E BRANZINO](#)

 [CREPPE DI SHISO ROSSO SU VELLUTATA DI TOFU E ORTICHE](#)

LE LADY CHEF A PIAZZA PUGLIA CON la BARCOLANA

LE LADY CHEF A PIAZZA PUGLIA CON la BARCOLANA



MARINELLA FERIGO CON LORENA DE SABATA

A Piazza PUGLIA sulle rive di Trieste in occasione della 50 esima Edizione della BARCOLANA. Per gli Equipaggi in gara, serviamo un menù nutriente e genuino, prodotto con i prodotti a marchio

QUALITA' PUGLIA

Le lady chef sulle rive della 50esima edizione di barcolana, oggi hanno fatto un incontro speciale con i prodotti dell'agroalimentare pugliese, presso lo stand di #piazzapuglia

— con [Manuela Contessi](#) e [Lorena De Sabata](#).

ABBIAMO LE RICETTE IN DIRETTA DA PIAZZA PUGLIA

CAVATELLI CON POMODORI IN TRE COTTURE, DADOLATA DI VERDURE MARINATE, PAPRIKA AFFUMICATA E "CACIORICOTTA" GRATTUGIATA

Prendere i pomodori San Marzano e i ciliegi, tagliarli a metà e disporli su una placca conditi con sale e un filo d'olio EVO e metterli al forno a 120° per mezz'ora. Tagliare dei pomodorini a cubetti e condirli con olio e sale. Tagliare in dadolata peperoni e zucchine e marinarli con olio sale e rosmarino. Cucinare i cavatelli in acqua salata. In una padella saltare una parte di pomodorini, aggiungere i pomodori al forno precedentemente frullati e il battuto di pomodori secchi. Aggiungere la pasta scolata, mettere i pomodorini crudi, aggiustare di sale e saltare con dell'olio extravergine d'oliva. Impiattare, spolverare leggermente con della paprika affumicata, mettere la dadolata di verdure marinata e completare con una grattugiata di cacioricotta.

A cura della Lady Chef LORENA DE SABATA

POLPETTINA ALLE MELANZANE, TARALLO E POMODORO

Mettere ad ammolare della mollica di pane pugliese in acqua fredda. Strizzare ed aggiungerla alla carne macinata, metà di maiale e metà di vitello. Cucinare al forno una melanzana intera a 180° per 25 minuti. Una volta cotta, separare la polpa dalla buccia e metterla a raffreddare su un colino. Aggiungere la polpa di melanzana tritata a coltello al trito di carne e pane. Aggiustare di sale e pepe. Creare delle polpettine e arrotolarle in una panatura composta da granella di pistacchi e taralli alle cime di rapa sbriciolati. Ungere le polpettine con un filo di olio extravergine d'oliva e cuocere in forno a 200° per 10 minuti.

Servire ogni polpettina ancora calda sopra un tarallo, mettere sopra una punta di battuto di pomodoro secco e finire con mezzo pomodorino al forno.

A cura della Lady Chef LORENA DE SABATA

CICORIETTA AL SALTO, UVA, "FRICO" DI PECORINO E PANE PUGLIESE TOSTATO, MOSTO COTTO DI FICHI SECCHI
Sbianchire la cicoria e raffreddarla in acqua fredda. Tagliate la mollica di pane pugliese a cubetti e tostarla in una padella con olio extravergine d'oliva. Tagliare gli acini d'uva a metà e togliere i semi. Spadellarla in olio fino a farla caramellare leggermente. Grattugiare il pecorino ed unirlo ai taralli al peperoncino ridotti in polvere; metterlo in una teglia con carta forno e infornare a 200° per 4/5 minuti.

Togliere dal forno e farlo raffreddare.

Unire la cicoria al pane, regolare di sale e pepe ed aggiungere del pecorino tagliato sottile.

Impiattare con l'aiuto di un coppapasta le cicorie, aggiungere qualche acino d'uva e coprire con il "frico" sbriciolato e croccante.

Completare con delle gocce di mosto cotto di fichi attorno.

A cura della Lady Chef LORENA DE SABATA

2018

30

ottobre