



PASSATELLI ASCIUTTI CON CREMA DI FORMAGGI AI TRE SAPORI

Per i passatelli: 200 g di Parmigiano Reggiano, 400 g di pane grattugiato, 20 g. di farina 00, brodo di carne. *Per la crema di formaggi:* 0,3 lt di latte, 40 g di taleggio, 30 g di fontina valdostana, 40 g di Parmigiano Reggiano, 30 g di emmenthaler svizzero.

Gusto porcini e rucola: 200 g di porcini freschi, prezzemolo tritato, 3 mazzi di rucola, 1 spicchio di aglio. *Gusto prosciutto crudo croccante:* 150 g di prosciutto di Parma, 30 g di burro. *Gusto verdure con melanzane fritte:* un cipollotto novello, mezzo peperone giallo, una carota, una zucchina, una melanzana, due funghi freschi, qualche foglia di basilico.

Impastare gli ingredienti dei passatelli e lasciarli riposare in frigorifero per almeno 30'. Preparare la crema di formaggi lasciando in infusione nel latte tiepido il composto e girando con un cucchiaino di legno fino ad ottenerne una crema. Cuocere i porcini con uno spicchio d'aglio in camicia, sale e pepe e, a fine cottura, il prezzemolo. Pelare la melanzana e tagliare la buccia a fili sottili e friggerli in olio. Tagliare a dadini il resto della melanzana e le altre verdure, cuocerle in padella con olio, sale e pepe, mantenendole croccanti. Tagliare il prosciutto crudo a striscioline sottili, lasciarlo tostare con poco di burro e tenerlo in caldo. Cuocere i passatelli nel brodo di carne schiacciandoli con l'apposito ferro, scolarli e dividerli in tre parti, una parte li rigiriamo in padella con le verdure cotte, li appoggiamo sul piatto e decoriamo con le foglie di basilico fresco e le buccie di melanzana fritte. Nello stesso piatto adagiamo le altre due parti e le condiamo con la crema di formaggio e in una aggiungiamo il prosciutto crudo croccante e nell'altra versiamo i porcini con sopra un poco di rucola tagliata.

Una donna in carriera può anche essere una ottima cuoca? "Stanca di essere considerata tutta lavoro e ufficio, capace in cucina solo ad usare il microonde, decisi di stupire amici e parenti, dimostrando anche di essere una brava cuoca. Organizzai una cena invitando chi da anni non mi riteneva all'altezza. Primo piatto: una ricetta romagnola frutto del mio estro, che univa la semplicità e tipicità di un piatto ad un tocco di creatività personale. Il risultato della cena fu un vero successo. Da quella sera nessuno ha potuto mettere in discussione la mia capacità anche tra i fornelli".



Avv. Rossella Ceccarini

Il palato distingue al gusto il buon vino, come la mente
essenziale distingue il vero diritto - www.incucina-congliavvocati.it/

DELTA PENNA FIRMA LE RICETTE DEGLI AVVOCATI



101 SaporlePlaceri



Capri
The Blue Grotto Limited Edition
Marina Piccola numbered edition
Marina Grande numbered edition

Capri Collection

The Blue Grotto Limited Edition
Marina Piccola numbered edition
Marina Grande numbered edition

Il classico senza tempo per eccellenza
incontra il fascino dell'Isola di Capri.
Delta, tra le poche aziende artigianali di questo settore
ancora tutta italiana, giunta al terzo decennio di attività,
ha creato in collaborazione con le istituzioni capresi,
una collezione di strumenti scrittori denominata "Capri".
La collezione si apre con una Limited Edition
"the blue grotto" realizzata in soli 2500 esemplari per
tutto il mondo, due modelli in serie numerata
completano la collezione in misure diverse dedicata a
lui e a lei, Marina Piccola per il pubblico femminile in
resina color celeste cielo e Marina Grande
per il pubblico maschile in resina color azzurro mare.

