

PA187 Gastronomia

GENNAIO 2024

1 Lun Sant'Antonio Abate S. Antonio abate	17 Mer S. Antonio abate
2 Mar S. Basilio e Gregorio S. Basilio e Gregorio	18 Gio S. Felice S. Felice
3 Mer S. Costantino S. Costantino	19 Ven S. Felice S. Felice
4 Gio S. Emerita e Carlo S. Emerita e Carlo	20 Sab S. Sebastiano e Felice S. Sebastiano e Felice
5 Ven S. Amalia S. Amalia	21 Dom S. Agostino S. Agostino
6 Sab S. Eusebio e Carlo S. Eusebio e Carlo	22 Lun S. Felice S. Felice
7 Dom S. Eusebio e Carlo S. Eusebio e Carlo	23 Mar S. Felice S. Felice
8 Lun S. Felice S. Felice	24 Mer S. Felice S. Felice
9 Mar S. Felice S. Felice	25 Gio S. Felice S. Felice
10 Mer S. Felice S. Felice	26 Ven S. Felice S. Felice
11 Gio S. Felice S. Felice	27 Sab S. Felice S. Felice
12 Ven S. Felice S. Felice	28 Dom S. Felice S. Felice
13 Sab S. Felice S. Felice	29 Lun S. Felice S. Felice
14 Dom S. Felice S. Felice	30 Mar S. Felice S. Felice
15 Lun S. Felice S. Felice	31 Mer S. Felice S. Felice



formato
14x47 cm ca

Festività
Internazionali

Retrostampato

Ziti alla genovese



Ingredienti:

Ziti 200 g	Sedano 50 g	Alfano 2 foglie
Spatola 500 g	Carote 50 g	Sale qb
Sottospalla 500 g	Ciliegio EVO 100 g	Pepe qb
Cipolle 1-2 kg	Vino bianco 500 g	

Alfano: le cipolle (soltanto la parte), il sedano e la carota, tagliare la carne a pezzi di 3 cm di lato, a eme di spicchio. Scaldare una casseruola, versarvi la metà dell'olio e rosolare bene la carne per 3-10 minuti, quindi rimuoverla e metterla da parte. Unire il resto dell'olio, le cipolle, il sedano e la carota, rosolare a cuocersi per 15 minuti a fuoco medio, coprire, mescolando ogni 2 minuti. Riunire la carne nella casseruola, sfumare col vino, farlo evaporare a fuoco alto, aggiungere mezzo litro di acqua e le foglie di alloro, portare ad ebollizione a fuoco alto, coprire e cuocere a fuoco basso per 2 ore, mescolando di tanto in tanto facendo attenzione affinché il sugo non si restringa troppo, e mescolando spesso nell'ultima fase della cottura, quando il sugo tenderà facilmente ad attaccarsi. Regolare di sale e pepe, rinvoltare le foglie di alloro. Buttare la pasta in acqua bollente, scolarla. Mettere il sugo alla genovese in una padella antiaderente insieme a un bicchiere di acqua di cottura della pasta, accendere la fiamma quando mancano 3 minuti alla cottura della pasta. Scolare la pasta al dente e farla riscoprire nel sugo.

Parmigiana di melanzane



Ingredienti:

Melanzane 1 kg	Parmigiano 100 g	Olio EVO qb
Pomodoro 500 ml	Aglio 1 spicchio	Sale qb
Molassella 300 g	Basilico 1 mazzetto	Pepe qb
Cipolle 1/2	Olio per friggere 1 lt	Forno qb

Per primo caso lavate le melanzane, mondatele e tagliatele a fette dello spessore di circa mezzo centimetro nel senso della lunghezza. Una volta tagliate disponete le fette a singola in un colapasta e copritele di sale. Lasciatele per 1 ora per il tempo necessario a far perdere l'acqua vegetale. Sottirgate la cipolla trita e l'aglio schiacciato con 2-3 cucchiai di olio extravergine d'oliva, togliete l'aglio, aggiungete la passata di pomodoro, il basilico, il sale, il pepe e cuocete il sugo per 15-20 minuti. Passate ora le melanzane nella farina. Questo passaggio nel procedimento non viene svolto da tutti, alcune ricette non prevedono l'infarinatura. Friggete le melanzane poche alla volta, in abbondante olio per friggere, bene caldo, faccete dorate su entrambi i lati. Togliete il miscelato a fette. Conoscete ora di essere la parmigiana di melanzane, in una pentola versate su fondo un po' di acqua e assestate uno strato di melanzane, ricoprite con qualche cucchiaio di parmigiano grattugiato, il basilico e le fette di mozzarella. Continuate con gli strati, seguendo lo stesso ordine, fino a esaurimento degli ingredienti. Cuocete in forno caldo a 180° per 30 minuti.



PA187 Gastronomia

Silhouette mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr
testata termosaldata



- f.to calendario: 14x47 cm ca
- f.to testata: 14x9 cm ca
- 100

