

LOVE

Sicilia

Esclusivo

**ANTONIO
INGROIA:
"HO LETTO
IL LIBRO
DI ALFANO
E VI DICO CHE..."**



CHE BUONE FESTE...

Luna Rossa

*Da Mondello
all'America's Cup:
il sogno
del Circolo
della Vela*

People

*Massimo Costa
Silvio Ontario
Vito Riggio
Amalia Settineri*

**12 GRANDI
12 RICETTE
E 12 ITINERARI
PER UNA
DAL SAPORE**

**CHEF
D'AUTORE
DEL GUSTO
CHIUSURA D'ANNO
INDIMENTICABILE**

mensile di stili, tendenze, consumi. Anno 8. Numero 71 - dicembre 2011 - € 3,00



Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di farina
- 500 gr. di ricotta di pecora
- 3 uova
- menta fresca q.b.
- scorza di limone e arancia q.b.
- sale q.b.

PER IL BRODO

- 1 gallina
- 1 cipolla bianca
- 1 costa di sedano
- 2 carote a pezzi
- prezzemolo q.b.
- timo q.b.
- lauro q.b.
- sale q.b.
- pepe q.b.

Preparazione

Passate la farina al setaccio e disponetela a fontana sul piano di lavoro. Unite l'acqua tiepida, 2 uova e un pizzico di sale. Impastate fino a ottenere una pasta elastica e morbida e lasciate riposare per 30 minuti dopo averla avvolta in una pellicola trasparente o in un canovaccio. Ponete in una ciotola la ricotta e schiacciatela con una forchetta. Aggiungete un uovo, la menta tritata finemente, la scorza del limone e dell'arancia grattugiata, il sale ed amalgamate bene il composto. Stendete la pasta utilizzando il mattarello fino ad ottenere delle sfoglie sottili. Disponete il ripieno a distanze regolari sulla sfoglia utilizzando un cucchiaino. Sovrapponetene un'altra sfoglia e servitevi di una rondella tagliapasta per ritagliare delle mezzelune o dei medaglioni, avendo cura di fare aderire bene i bordi.

Per il brodo:

Lavate la gallina precedentemente privata delle interiora e copritela con 2 litri di acqua fredda. Aggiungete le verdure lavate e i restanti ingredienti, salate e pepate. Ad ebollizione avvenuta abbassare la fiamma e proseguire la cottura a fuoco basso lasciando bollire per circa 2 ore. Scolate gli ortaggi, rimuovete la carne dal brodo e filtrate quest'ultimo. Immergete i medaglioni nel brodo caldo e fateli cuocere a fuoco basso per 13 minuti.

Lo chef

PINO MAGGIORE

TRATTORIA CANTINA SICILIANA

Via Giudecca, 32

Trapani

tel. 0923.28673

Nel cuore dell'antico quartiere ebraico, un locale semplice ed essenziale che il bravo e gentilissimo Pino Maggiore,

chef e patron approdato qui oltre

trent'anni or sono, ha fatto

crescere sempre più sino

a farne, senza troppi

fronzoli e orpelli, una

delle icone cittadine

del cibo della più

autentica tradizione

trapanese. Per i più

capricciosi, poi, avvi-

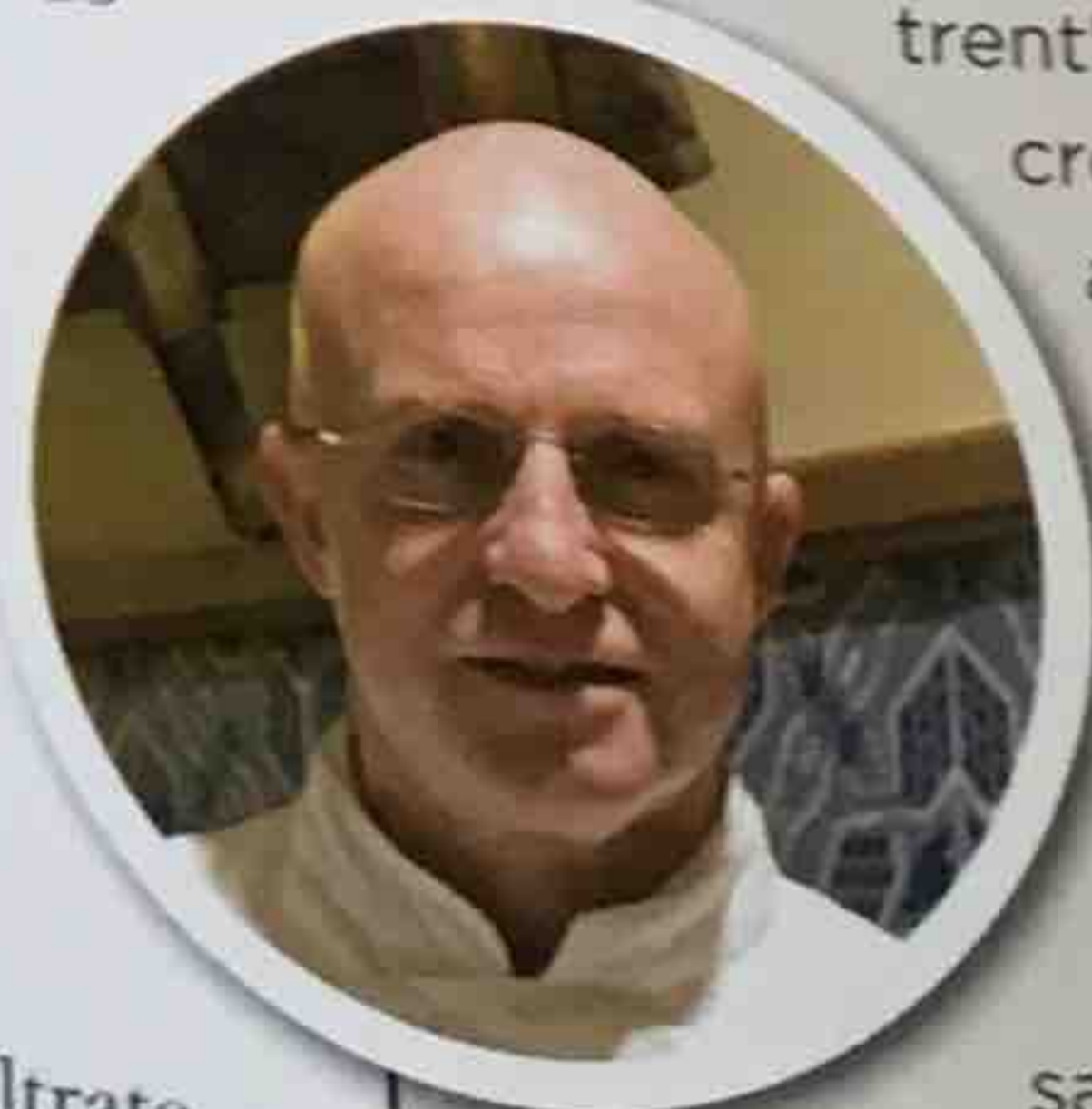
sandolo in tempo, Pino

prepara anche due piatti

mitici: le frascatole ai gamberoni e

all'aragosta. Piatti unici, che valgono,

da soli, il viaggio.



Vino in abbinamento:

Tenuta di Serramarrocco, Barone di Serramarrocco 2010

DOVE
DORMIRE

HOTEL CRYSTAL

Via San Giovanni Bosco, 17 Trapani

Tel. 0923.20000 - www.hotelcrystal.com