

Settimanale - Anno III - P.L. 28/03/2020 - Aprile 2020

C Novella Cucina

VISIBILIJA

#italiatieniduro

asolo
1,50
euro

SAMURAI E LE
SUE RICETTE
PROQUALE



#LaSantaCucina

BUONA PASQUA



La Molisana



LA PASTA IN FAMIGLIA

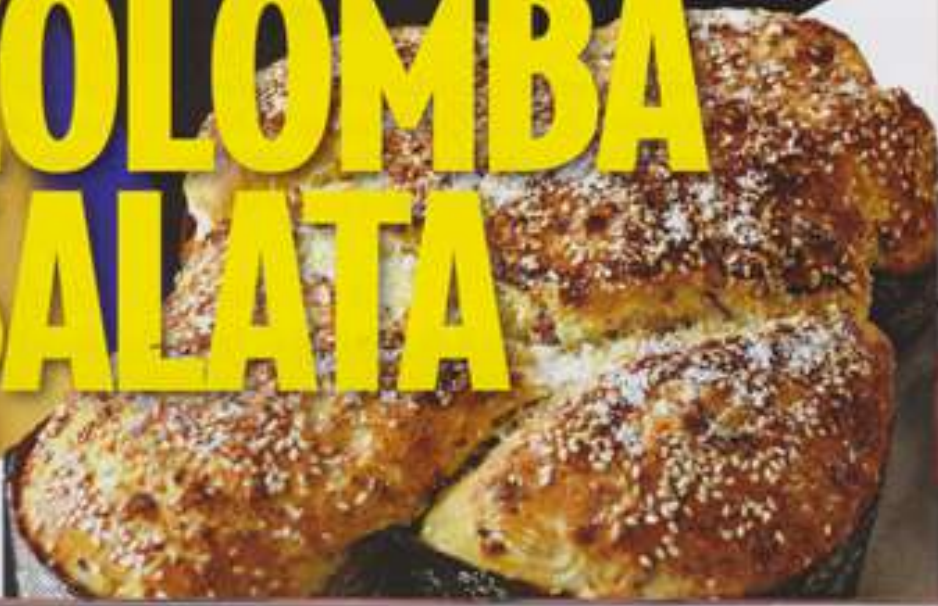


Cannarocciolo
CUCINARE CON L'ANIMA

Un'idea di Iva Zanicchi

LA MIA COLOMBA SALATA

PER ZANICCHI
CI INSEGNANO COME
FARLA IN CASA
UN MODO PIU'
ORIGINALE
UN CLASSICO





È uno dei brand “made in Naples” più gettonati. Il gruppo Fresco nasce nel 2009 da imprenditori napoletani con consolidata esperienza nel settore e testimonia una filosofia imprenditoriale di ristorazione attenta alla qualità, al gusto e alla salute dei propri clienti e alla tutela e promozione del territorio. Gusto, autenticità, tradizione e lifestyle sono elementi distintivi della proposta di ristorazione ca-

ratterizzata da ambienti accoglienti e rilassanti dove la soddisfazione e la buona relazione con il cliente sono al centro di tutta la progettazione. Dopo le aperture partenopee sui lungomari di via Partenope e via Caracciolo e sulla collina del Vomero, Fresco ha aperto anche a Londra, Milano (via Dante e corso Sempione), Monza, Pompei, Roma (Galleria della Stazione Termini), Malta e in Oman. Ogni locale è una rivisitazione moderna della tra- ►



di **Diego Paura**
giornalista e
scrittore

Fresco a Napoli Dal lungomare



Insalata di mare

Ingredienti Calamari 400 gr; Polpo o polipetti 800 gr; Cozze 500 gr; Mazzacolle 160 gr; Prezzemolo; Olio; Sale; Limone 1 Kg; Insalata mista 100 gr.

Procedimento Lessare il polpo ed il calamaro e tenere da parte, successivamente lessare le cozze ed i gamberi. Decorticare i gamberi dal guscio centrale. Condire con olio, sale e limone e guarnire con il prezzemolo e metà del limone a spicchi.

Nata nel cuore della città partenopea, questa catena è ormai presente ovunque. Ma senza mai rinnegare le proprie radici. Da copiare e proporre a casa a chi si ama davvero

real mondo

Spaghetti alla nerano

Ingredienti per 4 persone 480 g di spaghetti trafilati al bronzo; 300 g di zucchine fritte (partendo da circa un kilo di zucchine crude); 150 g di burro; basilico; 150 g di grana; sale e pepe.

Procedimento Lavate bene le zucchine e tagliatele con la mandolina in fettine di 1 mm di spessore, preferibilmente in friggitrice. Per evitare che le zucchine si brucino è importante la temperatura della friggitrice che deve essere a 165°. In una padella versare le zucchine fritte insieme al burro, parte del basilico e un mestolino di acqua di cottura. Cuocete gli spaghetti al dente e saltateli prima nelle zucchine e poi fuori dal fuoco. Mantecate con il formaggio e guarnite con basilico fresco.



► dizioneale pizzeria-trattoria popolare, caratterizzata dalla classica cucina napoletana, dall'immancabile bancone della pizza e da un'atmosfera disinvolta tipicamente partenopea, dove ognuno è invitato a condividere i sapori e le sensazioni della cucina di casa.

Fresco è pizza napoletana - genuina, fragrante, salubre, saporita, profumata e altamente digeribile - e cucina semplice e genuina fatta di ingredienti freschi e di ottima qualità, sapientemente utilizzati da chef napoletani secondo le ricette tradizionali che esaltano gli odori e i sapori tipici della cucina mediterranea. La qualità delle pizze è riconosciuta dai "3 spicchi" conferiti dal Gambero Rosso che per il terzo anno consecutivo annovera il brand nella sua guida tra le migliori pizzerie italiane. La pizza è genuina, fragrante, salubre, saporita, profumata e altamente digeribile, in poche parole unica. Unica per il talento e la bravura dei pizzaioli scelti e formati nel corso degli anni dal maestro Alfredo Forgione, nominato Cavaliere della Repubblica dal presidente della Repubblica Italiana Giorgio Napolitano per le sue capacità professionali.

Le pizze proposte spaziano da quelle tipiche della tradizione napoletana (Marinara, Margherita, Diavola) alle nuove "cartoline" create dal maestro Antonio Troncone, 80 grammi di pasta conditi con alcuni dei prodotti migliori del mondo, dal tartufo allo joeslito.

Al palato però tutte si distinguono per la qualità e freschezza degli ingredienti, selezionati con passione e cura da un team continuamente alla ricerca degli accostamenti perfetti.

Oltre alla pizza, la cucina propone le ricette della tradizione napoletana con ingredienti di ottima qualità, sapientemente utilizzati da chef napoletani che ne esaltano gli odori e i sapori tipici della cucina mediterranea.

Insomma, in poche parole, per conoscere il vero gusto dei sapori partenopei deve fare una capatina da Fresco. ■



Polpette al sugo

Ingredienti per 4 persone 150 g di reale di manzo; 50 g di pane raffermo; 30 g di grana; pepe nero; un uovo; 800 g salsa di pomodoro; basilico.

Procedimento Macinate il reale di manzo nel tritacarne per due volte, aggiungete il resto degli ingredienti e ripassate due volte nel tritacarne. In questo modo l'impasto diventa più omogeneo. Formate delle palline da 50 g l'una. Friggete le polpette per 2 minuti e fatele cucinare nella salsa di pomodoro. Guarnire con basilico fresco.