

TRIPPA

USIAMO SOLO QUELLA PULITA AL COLTELLO DAL MACELLAIO E NON QUELLA LAVATA CON LA CALCE ED ALTRI PRODOTTI CHIMICI E POI PRECOTTA.

LUMACHE ALLA BOURGHIGNONNE

LE ACQUISTIAMO DALLA AZIENDA AGRICOLA 2M (<http://www.aziendaagricola2m.eu/>)

CHE LE ALLEVA CON UN CICLO BIOLOGICO COMPLETO.

SAREBBE PER NOI MOLTO PIU' FACILE ACQUISTARE LUMACHE IN LATTA GIA' PRONTE PER ESSERE CUCINATE MA DI DUBBIA PROVENIENZA.

INSALATA DI MARE

NELLA NOSTRA INSALATA TROVERETE CALAMARI, SEPIE, MAZZANCOLLE E POLPO E MAI IL SURIMI, QUELL'IMPASTO SI FARINA DI PESCE, ALBUME CONSERVANTI ED ADDITIVI CHE LA LEGISLAZIONE ITALIANA PERMETTE DI VENDERE COME UNA VAGA IMITAZIONE DI POLPA DI GRANCHIO.

SU INTERNET POTRETE CAPIRE BENE COSA E' IL SURIMI.

CARPACCIO DI GAMBERO VIOLA DI GALLIPOLI

GAMBERO VIOLA DEL NOSTRO MARE SURGELATO A BORDO E SENZA L'AGGIUNTA DI SOLFITI (I SOLFITI AIUTANO LA CONSERVAZIONE ED IMPEDISCONO CHE LA TESTA DEL GAMBERO ANNERISCA)

SPALLA COTTA

PRODOTTA DA UN ARTIGIANO CON UN' ANTICA RICETTA CASALINGA. UN PRODOTTO NATURALE PER SENTIRE ANCORA I SAPORI DI UNA VOLTA.

INSALATA DI BACCALA'

BACCALA' DISSALATO DELLA MIGLIORE QUALITA', CONDITO CRUDO CON OLIO AGLIATO UNITO A CIPOLLA, PATATE E POMODORINI. UN PIATTO SANO E DAL SAPORE STUZZICANTE.

CARPACCIO DI BACCALA' CON LE UOVA DI QUAGLIA

SOTTILI FETTE DI BACCALA' DISSALATO ACCOMPAGNATE AL DELICATO SAPORE DELLE UOVA DI QUAGLIA.

ALICI IN SAOR

AL POSTO DELLE SARDE, DELICATI FILETTI DI ALICI, MARINATE NEL CLASSICO SAOR VENEZIANO.

CONIGLIO IN UMIDO

LA RICETTA DELLA NONNA PER UN CONIGLIO FATTO ANCORA COME UNA VOLTA.

POLPO AL BARBARESCO

POLPO DI GALLIPOLI STUFATO NEL BARBARESCO CON ABBINAMENTO DI POLENTA BIANCA.

POLPO CON SALSA PICCANTINA

LA SALSA FATTA CON POMODORINI, ACETO OLIO E PEPRONCINO DIVENTA PICCANTE E FA' DA OTTIMO ABBINAMENTO AL SAPORE DELICATO DEL POLPO.

POLPO CON VERDURINE IN AGRODOLCE.

IL SAPORE DEL POLPO DEL NOSTRO MARE CON IL LEGGERO CONTRASTO DELL'AGRODOLCE DELLE VERDURINE PASSATE IN ACETO E ZUCCHERO.

SCAMPI GRATINATI

SCAMPI PASSATI AL GRATEN 5 MINUTI DOPO ESSERE STATI SPENNELLATI DI UNA SALSINA DI OLIO, PREZZEMOLO E PANE GRATTUGIATO.

COSCIOTTO DI MAIALINO AL FORNO

MAIALINO TEDESCO COTTO IN FORNO PER 10 ORE A BASSA TEMPERATURA, PER AVERE UNA CARNE TENERA E SUCCOSA.

TORTELLI DI ZUCCA,VERDI E DI PATATE.

FATTI CON UNA SFOGLIA SOTTILE CHE SI SCIOLIE IN BOCCA PER GUSTARE AL MASSIMO IL SAPORE DEL RIPIENO.

CAPPELLETTI E BRODO PER CAPPELLETTI

PIEGATI AD UNO AD UNO,CON IL CLASSICO RIPIENO DI CARNE ED A QUESTI POSSIAMO AGGIUNGERE UN BUONISSIMO BRODO DI MANZO, GALLINA E VERDURE.

VONGOLE ALL'ORIENTALE

I LUPINI DELL'ADRIATICO,STUFATI IN PADELLA CON SPEZIE E SAPORI D'ORIENTE.

ZUPPA DI SCAMPETTI

SCAMPI ,CIPOLLA OLIO E POMODORO,UN INVITO AD INTINGERVI FETTE DI PANE CASARECCIO TOSTATE.

DOLCETTI

SQUISITI DOLCETTI MONOPORZIONE, COMPOSTI DA CREME ALLA PANNA,ALLO ZABAIONE AL CIOCCOLATO.

POLLO ALLA CACCIATORA

POLLO RUSPANTE FATTO IN CASSERUOLA