

...QUALCHE IDEA "APPETITOSA" DAI VOSTRI AMICI DI RIMINI



PASSATELLO
ROMAGNOLO
DA BRODO

*Nati nelle campagne
Romagnole per conquistare il
mondo del gusto.*



STROZZAPRETI
DI ROMAGNA

*Semplici e meravigliosi.
Servono farina e Acqua:
"Less is More"*



RAGÙ DI CARNE
CLASSICO
BOLOGNESE

*Per "vestire" la tagliatella ...
o qualsiasi altra pasta
preferiate...è buono con tutto*



SUGO GUSTOSO
DI PESCE ALLA
RIMINESE

*Ci vediamo a Rimini,
certo, ma intanto è un modo per
avere un po' di mare in casa!*



PASSATELLO ROMAGNOLO DA BRODO

INGREDIENTI (PER QUATTRO PERSONE):

200 GRAMMI DI PARMIGIANO REGGIANO, 200 GRAMMI DI PANE GRATTUGIATO, 4 UOVA, POCHISSIMA SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA (...UN'IDEA), UN PIZZICO NOCE MOSCATA GRATTUGIATA.

PREPARAZIONE:

MESCOLATE IL PARMIGIANO REGGIANO CON IL PANE GRATTUGIATO, LA SCORZA DI LIMONE E LA NOCE MOSCATA.

FORMATE UNA FONTANA AL CENTRO DEL TAGLIERE, AGGIUNGETE LE UOVA E IMPASTATE IL TUTTO IN MODO OMOGENEO.

CREATE UN PANETTO E DOPO AVERLO AVVOLTO NELLA PELLICOLA TRASPARENTE, RIPONETELO IN FRIGORIFERO PER ALMENO 30 MIN. POI SUDDIVIDETELO IN PALLINE PIÙ PICCOLE.

CON L'APPOSITO ATTREZZO (O CON UNO SCHIACCIAPATATE) SCHIACCIATE LE PALLINE, RICAVATE I PASSATELLI E FATELI CUOCERE NEL BRODO BOLLENTE FINCHÈ NON AFFIORERANNO IN SUPERFICIE (CON ATTENZIONE POTETE SCHIACCIARLI DIRETTAMENTE SULLA PENTOLA DI BRODO BOLLENTE).

CI VORRANNO CIRCA 4 MINUTI E POI..IL GIOCO È FATTO!



STROZZAPRETI DI ROMAGNA

INGREDIENTI (PER QUATTRO PERSONE):

500 FARINA "00", 240 GR ACQUA TIEPIDA, 10 GR SALE FINO, 15 GR OLIO EVO

PREPARAZIONE:

IMPASTARE TUTTI GLI INGREDIENTI FINO AD OTTENERE UN PANETTO ELASTICO E LISCI E SIGILLATELO CON UNA PELLICOLA:

LASCIARE RIPOSARE COPERTO L'IMPASTO PER 30 MIN CIRCA.

DOPO DI CHE STENDERE L'IMPASTO CON L'AIUTO DEL MATTARELLO E FARINA ALLO SPESSORE DI UNA SFOGLIA DALLA QUALE RICAVARE TANTE STRISCIOLINE DA 1,5 CM CIRCA.

DARE DELLE PIEGHE SU SE STESSO E TAGLIARE A PAPPARDELLA LA PASTA E POI FORMARE CON LE MANI GLI STROZZAPRETI ARROTOLANDOLI.

A QUESTO PUNTO POTETE CUOCERLI SUBITO IN ABBONDATE ACQUA BOLLENTE E SALE, SONO PRONTI QUANDO SALIRANNO A GALLA.



RAGÙ DI CARNE CLASSICO BOLOGNESE

INGREDIENTI (PER OTTO / DIECI PERSONE):

800 GR MIREPOIX TRITATA (SEDANO CAROTA E CIPOLLA), 500 GR POLPA MAGRA DI MAIALE TRITATA, 300 GR PANCETTA DI MAIALE, 500 GR POLPA SPALLA MANZO TRITATA, 500 ML PASSATA POMODORO, 2 CUCCHIAI DI CONCENTRATO POMODORO, 1 LT BRODO DI CARNE, 1 BICCHIERE DI SANGIOVESE, 1 FOGLIA DI ALLORO, SALE QB, PEPE NERO QB, UN PIZZICO DI NOCE MOSCATA.

PREPARAZIONE:

FAR IMBIONDIRE LA MIREPOIX IN UNA CASSERUOLA LARGA CON OLIO DI OLIVA (O BURRO, SE PREFERITE) AGGIUNGERE PER PRIMA I DUE TIPI DI POLPA DI MAIALE E FAR ROSOLARE BENE, SUCCESSIVAMENTE AGGIUNGERE IL RESTANTE MACINATO DI MANZO E CONTINUARE A ROSOLARE. QUANDO IL MACINATO È ROSOLATO UNIFORMEMENTE SFUMARE CON IL SANGIOVESE. AD ALCOOL EVAPORATO, PROCEDERE UNENDO IL POMODORO PASSATO, IL CONCENTRATO, IL BRODO E LE SPEZIE. CUOCERE A FIAMMA BASSA PER MINIMO 3 ORE CIRCA MESCOLANDO DI TANTO IN TANTO .



SUGO GUSTOSO DI PESCE ALLA RIMINESE

INGREDIENTI (PER QUATTRO PERSONE):

200 GR MAZZANCOLLE PULITE, 300 GR CALAMARETTI PULITI, 500 GR POMODORINI CILIEGINO, 200 GR BISQUE, 250 GR FUMETTO DI PESCE, 100 ML VINO TREBBIANO, 5 ALICI SOTT'OLIO, 3 SPICCHI D'AGLIO TRITATI SENZA ANIMA, 5 SCALOGNI TRITATI, PREZZEMOLO TRITATO QB, SALE FINO QB, PEPE BIANCO MACINATO QB

PREPARAZIONE:

IN UNA CASSERUOLA BASSA E LARGA FAR IMBIONDIRE L'AGLIO, LO SCALOGNO E LE ALICI, UNA VOLTA CHE LE ALICI SI SCIOLGONO, AGGIUNGERE IL PESCE TAGLIATO A PEZZI PICCOLI E CONTINUARE A ROSOLARE PER POI SFUMARE CON IL VINO TREBBIANO. AGGIUNGERE I POMODORINI TAGLIATI IN QUATTRO E CUOCERE CON IL FUMETTO E LA BISQUE PER IL TEMPO NECESSARIO (CIRCA 20 MINUTI). AGGIUSTARE DI SALE E PEPE E CONDIRE CON IL PREZZEMOLO FRESCO

HOTEL SPORTING

L U X U R Y L I V I N G

V.LE VESPUCCI 20 (MARINA CENTRO) - 47921 RIMINI
+39054155391 - INFO@HOTELSPORTINGRIMINI.COM

PROVATO LA RICETTA? TI È PIACIUTA? SCATTA UNA FOTO E TAGGACI SU INSTAGRAM

@HOTEL_SPORTING_RIMINI

