

...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 GRATTOGIATO, 4 UOVA, SCORZA DI LIMONE GRATTOGIATA Q.B, NOCE MOSCATA GRATTOGIATA Q.B

### PREPARAZIONE:

MESCOLATE IL PARMIGIANO REGGIANO CON IL PANE GRATTOGIATO, 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, 600 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, NOCE MOSCATA QB

### PREPARAZIONE:

FAR IMBIONDIRE LA MIREPOIX IN UNA CASSERUOLA LARGA CON OLIO DI OLIVA, 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

