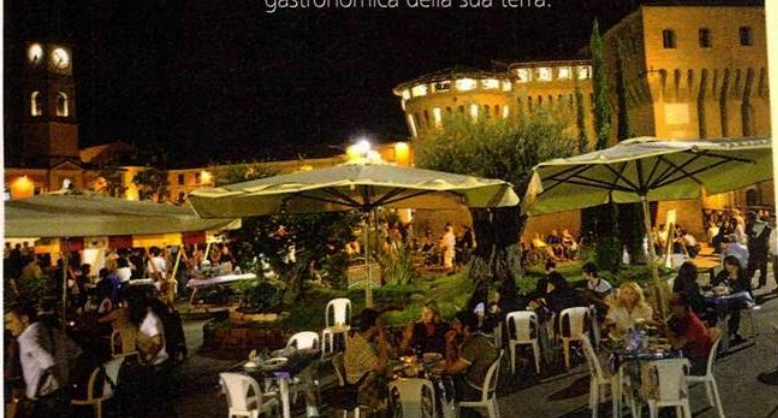


SALE&PEPE ALLA FESTA ARTUSIANA



Anche nel 2011 Sale&Pepe ha sostenuto la Festa Artusiana di Forlimpopoli, la kermesse che si tiene in Romagna dal 1997 in onore del grande gastronomo Pellegrino Artusi, di cui quest'anno ricorre il centenario della morte. Il Premio Marietta, un concorso nazionale per cuochi dilettanti intitolato alla governante di Artusi, quest'anno è andato al palermitano Fabio Giordano, che ha proposto un piatto ispirato alla tradizione gastronomica della sua terra.



PREMIO MARIETTA 2011: LA RICETTA DEL VINCITORE

«Busiati freschi con gambero rosso di Mazara del Vallo e macco di fave fresche»

- Fate bollire un mazzetto di finocchietto selvatico in una grossa pentola con acqua poco salata. Scolatelo tenendo da parte l'acqua e sminuzzatelo. Fate appassire con un filo d'olio 2 cipollotti a rondelle sottili. Aggiungete 350 g di fave fresche sgusciate, il finocchietto, sale, pepe e rosolateli. Poi ricopriteli con parte dell'acqua di cottura tenuta da parte e cuocete a fuoco lento, mescolando spesso, fino a ottenere una crema. Schiacciate e fate dorare 2 spicchi d'aglio con un filo d'olio. Aggiungete 500 g di gamberi rossi sgusciati e un bicchiere di vino bianco, lasciatelo sfumare fino a che si formerà un composto cremoso. Incorporate la crema di fave (il cosiddetto macco, piatto povero della cucina contadina siciliana), mezza bustina di zafferano sciolto in un mestolo d'acqua di cottura del finocchietto e mescolate. Cuocete
- 400 g di busiati freschi (pasta artigianale trapanese) nell'acqua di cottura del finocchietto rimasta e scolateli molto al dente. Fate insaporire la pasta nel macco di fave per un minuto, distribuitela nei piatti e cospargete con 50 g di mandorle tostate e un ciuffo di mentuccia fresca tritati.
- Per 5 persone



Verdura dell'Alto Adige
Scoprite la freschezza
www.verduraadige.com