

Rubriche > Gli annunci

RUBRICA

Il Dispari

PROFESSIONISTI
DILA APS
a cura di
Bruno Mancini





Natalia Costa & Lucio Filisdeo - Arte culinaria

SALATINI PER COCKTAIL SALGADINHOS PARA COQUETTE

Salatini per cocktail – Salgadinhos para coquette

- 1 tazza di grana grattugiato
- 1 tazza di farina
- 1 cucchiaino di lievito
- 1 uovo
- ½ tazza di latte
- strutto
- sale

Riunite in una terrina metà del formaggio, la farina, il lievito e l'uovo, iniziate a lavorare il tutto con una forchetta, quindi incorporate il latte e impastate con le mani, lavorando fino a ottenere un composto morbido. Stendetelo sulla spianatoia infarinata, tagliatelo a strisce e o a dischi e friggeteli nello strutto a temperatura elevata. Disponeteli su un piatto e spolverateli con il grana grattugiato restante.

Legenda valida per tutte le ricette

- Gli ingredienti delle ricette sono sempre per 4-6 persone.
- Con cucchiaio si intende quello da minestra.
- Il cucchiaino è quello da tè.
- La tazza è quella a tè.
- La tazzina è quella da caffè.
- Le temperature di cottura sono espresse in gradi centigradi.
- Gli ingredienti: verdure, frutta, carne e pesce sono sempre già mondati, se non diversamente precisato.
- Se la preparazione prevede l'utilizzo di scorza di arancia, limone ecc. scegliete sempre



agrumi non trattati.

- Con olio si intende olio extravergine di oliva leggero, salvo indicazioni diverse.
- L'aceto è sempre aceto di vino rosso, se bianco o a base di altri ingredienti viene specificato.
- Con pepe si intende sempre il pepe nero, se di altro tipo viene specificato.
- Con zucchero si intende il prodotto semolato, se grezzo, di canna o altro viene specificato.

FARMACIE

REPERIBILITA' FARMACIE
Ischia S. Antuono
081902634

Serrara S. Angelo
081999973

Forio centro
081997031

Casamicciola Perrone
081980355 - 0815072207

CHIUSA PER FERIE
Dal 12 al 18 maggio:
Serrara centro