



"A Tavola"
CON NELLINA

"A Tavola"
CON NELLINA

GRUPPO
Leone

Indice

- | | | | |
|-----------|---|-----------|--|
| 04 | BIOGRAFIA
NELLYNIA CONTI | 20 | INSALATA DI FAVE
E BACCALÀ |
| 06 | IL FALSOMAGRO
PASQUALE DI MAMMA | 22 | CRÈME BRÛLÉE
SALATA ALLA
ZUCCA |
| 08 | BIANCOMANGIARE
DI CASA NOSTRA | 24 | CAPONE CON
NIVEA RICCIA |
| 10 | COUS
COUS
DIVERSO | 26 | CUPOLETTE DOLCI
DI MELANZANE AL
CIOCCOLATO |
| 12 | TORTA RIPIENA
DI MELE E
GELO DI CACHI | 28 | GELATO
FRITTO |
| 14 | CANNOLI
SALATI | 30 | CESTINI DI LASAGNE
FRESCHE CON FONTINA,
POLLO ARROSTO E PESTO
DI RUCOLA |
| 16 | SARTÙ
DI RISO
NATALIZIO | 34 | LA STORIA
DEL GRUPPO
LEONE |

I SEGRETI DI IERI, LA CUCINA DI DOMANI, A TAVOLA CON NELLINA

Un nuovo capitolo, la mia avventura in cucina. Sono **Nellina Conti** e sono qui a raccontarvi di me. Vi racconto di come l'età non sia un limite nella vita e di come da un'attività che amavo, sono passata ad un'attività che adoro.

Ho iniziato cinque anni fa iscrivendomi a una **community di cucina** che magari molti di voi conosceranno: **Cesarine**. Fu amore a prima vista, mentre guardavo una trasmissione di Chiara Maci "Italia a morsi", e questo mi ha spinto a ricercare le ricette di famiglia, i **sapori di casa mia**, della mia infanzia e adolescenza, legati inevitabilmente alla figura della nonna Saretta, la nonna materna e a mia madre, che ogni giorno mi manca e che mi avrebbe dato un grande supporto. Sono nata in una famiglia dove la cucina, la convivialità sono sempre state al primo posto.

Per le feste la nostra casa era un pullulare di parenti che venivano sempre molto volentieri sapendo di trovare anche dell'ottimo cibo. I ricordi della "**Casa del forno**", una piccola dependance dove c'era un forno a pietra e, quasi come in tutte le case di una volta, ogni settimana si preparavano il pane, dei pan di Spagna maestosi, dolci di tutti i tipi e intingoli vari che assumevano un sapore particolare e tipico di una pietanza cotta al forno con la brace. Ho sempre vivo il **ricordo della nonna** che impastava nella famosa maidda e metteva a riposo le pagnotte, stando attenta a qualsiasi spiffero. La prima infornata che faceva erano le focacce per me e i miei due fratelli farcite col miele delle

nostre api. Tutti i prodotti che venivano usati erano di **nostra produzione**.

Come la farina che veniva dalla nostra piantagione di frumento alla Piana di Catania, così come le carni che si usavano per le varie preparazioni, venivano dal **nostro allevamento**, il latte appena munto, dalle nostre mucche. Quanto mi piacerebbe avere delle foto da mostrare di questa parte bellissima della mia infanzia, ma purtroppo non era come oggi.

Mi torna in mente la preparazione delle conserve, il famoso astrattu, salato ma squisito, e le bucce di mandarini e limoni che stavano sempre a seccare al sole per la preparazione di liquori e ratafià, di cui mia nonna e mia madre erano **maestre**.

Non essendoci più mia madre e i suoi consigli, provo e riprovo alcune preparazioni, finché non riesco e man mano magari ve le farò conoscere.

Per tutto ciò che faccio ora, devo ringraziare la persona che mi sta accanto da 45 anni, mio marito, e i miei figli che mi incoraggiano sempre, il mio obiettivo è cercare di lasciare per i piccoli di casa che cresceranno gli stessi **ricordi** che io non ho mai messo da parte delle nonne, delle preparazioni della nostra **tradizione culinaria**, una tradizione da me leggermente rivisitata ai nostri tempi: **tradizione con un pizzico di innovazione**.



"A Tavola"
CON NELLINA



Il falsomagro PASQUALE DI MAMMA



Ci sono piatti che portano indietro nel tempo, basta un profumo, un sapore e i ricordi affiorano. Come il caso del falsomagro di mamma. Una ricetta catanese che mi ricorda quando a Pasqua, come ogni ricorrenza importante, ci si riuniva a pranzo con i parenti. E mia madre preparava proprio questo piatto - il suo preferito - non con il tritato ma con un'unica fetta di carne, "calato" poi nel sugo di pomodoro. Una ricetta semplice, che cambia da una famiglia all'altra.



Porzioni
5-6 Pz



Durata ricetta
1h



Difficoltà
Media



GUARDA
LA RICETTA



Ingredienti

Per il falsomagro

- 700 gr. di vitello in una fetta unica
- 300 gr. di tritato misto
- 100 gr. di mortadella
- 100 gr. di provolone
- 2 uova
- 1 bicchiere di vino bianco
- Prezzemolo
- Pistacchio
- 50 gr. di pangrattato
- 2 cucchiaini di parmigiano
- 3 uova sode
- 1 fetta di pancarré

- 1/2 bicchiere di latte

- 3 patate

- 2 finocchi

Per la salsa

- 500 ml di brodo di carne o verdure
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 rametto di sedano
- 1 tocchetto di burro
- Scorza di parmigiano
- Passata di pomodoro Masseria Raciti
- Gambi di basilico e prezzemolo q.b
- 1 foglia di alloro

Preparazione

Falsomagro

1 Battere la carne su un piano mentre in una ciotola a parte mettiamo la carne tritata, le uova, il formaggio grattugiato, il prezzemolo, la fetta di pancarré precedentemente ammollata nel latte, il pistacchio e un cucchiaino di latte.

2 Quando il composto è pronto usarlo come ripieno della fetta di carne a cui aggiungiamo anche le fette di mortadella, il provolone a pezzi e infine le uova sode. Arrotolare creando un salsicciotto da legare con dello spago.

3 In un tegame far dorare la cipolla con uno spicchio d'aglio in camicia (che toglieremo), il burro, i gambi di basilico, il prezzemolo e un rametto di sedano.

4 Far rosolare e sigillare il falsomagro da entrambe le parti, sfumando con il vino. Quando evapora, metterlo da parte.

Salsa

5 Aggiungere nello stesso tegame la passata di pomodoro e il brodo vegetale. A bollore unire la foglia d'alloro, la scorza di parmigiano, le patate, i finocchi e il falsomagro.

6 Far cuocere per circa 1 ora, dopodiché far raffreddare e servire con il sugo.

Attenzione, perché scompare facilmente, fetta dopo fetta.

Biancomangiare **DI CASA NOSTRA**



Nel Medioevo era già il piatto preferito alle corti di Francia e Napoli per poi conquistare il mondo... per delicatezza s'intende: è il biancomangiare. In Sicilia, lo riconosci subito per il colore candido e una dolcezza che conquista tutti. Quello di casa mia è legato ai ricordi della raccolta delle mandorle che facevo con nonna nel piccolo podere di famiglia tra Nicolosi e Pedara, dove c'era un piccolo mandorleto. E una volta tornate a casa preparavamo delizie: dalle paste di mandorla, a questo dolce.



Porzioni
6 Pz



Durata ricetta
3h 30Min



Difficoltà
Bassa



Ingredienti

- 400 gr. di mandorle
- 1 lt d'acqua
- 200 gr. di zucchero
- 50 gr. di cioccolato fondente
- 75 gr. di amido
- Chicchi di melagrana q.b
- Cannella in polvere q.b
- Frutta secca o fresca

Preparazione

1 Pestare le mandorle e metterle a bagno per una notte con 1l d'acqua fredda.

2 Il giorno dopo filtrare due volte il composto con una tela; ottenuto il tipico "latte delle mandorle" aggiungere zucchero, amido e portare sul fuoco.

3 Cuocere lentamente, mescolando di continuo, fino a ebollizione e ad avere una crema densa.

4 Versare il composto in 6 formine e farlo rassodare in frigo.

5 Sformarlo e guarnire con scaglie di cioccolato, chicchi di melagrana, frutta fresca o secca e una spolverata di cannella per renderlo irresistibile.

Cous cous **DIVERSO**



Grazie ai viaggi dei nostri antenati è arrivato dalla Tunisia alla Sicilia e, da fine Ottocento in poi, nessun pranzo o cena che lo includeva sono stati gli stessi. Questa ricetta, in versione veg, celebra il ricordo della semola incocciata che mio padre portava da Trapani. Oggi, ve lo propongo con verdure di stagione e in una versione differente da quella di mia madre, che faceva con il minestrone di zuccina lunga, con la promessa che presto imparerò a incocciare la semola da sola.



Porzioni
8 -10 Pz



Durata ricetta
1h



Difficoltà
Bassa



Ingredienti

- 200 gr. di cous cous precotto

Per il minestrone

- Le verdure da usare vanno dosate a piacimento
- 200 ml di acqua
- Zucchina lunga
 - Patate
- Pomodorini
- Sedano
- Carote
- Zucca

- Una scorza di parmigiano
 - Basilico q.b
- 1 barattolo di ceci
- Patate americane
 - Finocchi
- ½ cucchiaino di curcuma
 - Brodo vegetale
 - Burro q.b
 - Olio d'oliva q.b
 - Timo o rosmarino
 - 3 spicchi d'aglio
 - Cipolla

Preparazione

1 Far rinvenire il cous cous con dell'acqua calda e coprirlo. A parte preparare il minestrone con cipolla, zucchina lunga, pomodorini, sedano, carote, zucca e la scorza di parmigiano e far cuocere per 20 minuti nella pentola a pressione e circa un'oretta in quella normale.

2 Nel frattempo, lavare le patate americane, tagliarle in quattro spicchi e metterle in un tegame con aglio in camicia, olio, burro, timo, rosmarino, sale e pepe.

3 Stufarle coperte con 2 cucchiai d'acqua e fare lo stesso con i finocchi, ai quali aggiungere ½ cucchiaino di curcuma.

4 Quando il minestrone è cotto, frullarne metà e aggiungerlo in un piatto da portata insieme al cous cous; unire l'altra metà del minestrone, le patate americane e i finocchi.

5 Scolare i ceci e metterli in un tegame con un filo d'olio e rosmarino e a cottura ultimata aggiungere al composto. Ed ecco a voi il cous cous diverso, un piatto di origini lontane in chiave Nellina.

Torta ripiena DI MELE E GELO DI CACHI

Chi non ha mai aperto il semino di un cachi e trovato al suo interno un cucchiaino, una forchetta o un coltello, alzi il mestolo. A questo frutto goloso, veggente dell'inverno, dedico una tra le mie amate torte, che in casa facevamo ripiena alla marmellata di mele cotogne. In questa mia variante, la pasta frolla - come uno scrigno - racchiude un composto di mele caramellate e gelo di cachi.



Porzioni
8 Pz



Durata ricetta
2h



Difficoltà
Alta



Ingredienti

Per il Gelo di cachi

- 400 gr. di polpa di cachi
- 150 ml d'acqua
- 200gr zucchero
- 75 gr. di amido
- Pistacchio tritato
- ½ bacca di vaniglia

Per il Ripieno alle mele

- 3 mele Golden
- 100 gr. di zucchero di canna
- 1 limone
- 1 stecca di cannella

Per la Frolla

- 240 gr. di farina 00
- 160 gr. di burro
- 2 tuorli
- 80 gr. di zucchero
- 1 bacca di vaniglia
- Zucchero a velo
- Cacao in polvere (facoltativo)
- Pistacchio q.b

Preparazione

Gelo di cachi

1 Elimiamo la pellicina dal frutto, passarlo al setaccio e metterlo in un pentolino con acqua, amido, vaniglia, zucchero e pistacchio.

2 Mescolare fino a ebollizione, mettere in uno stampo e far riposare in frigo per circa 3/4 ore.

Ripieno di mele

3 Sbucciare le mele e metterle a marinare in acqua con qualche fettina di limone per alcuni minuti.

4 Dopodiché, togliere l'acqua e il limone e cuocere in un pentolino con lo zucchero e la stecca di cannella. Far caramellare per circa 15 minuti.

Frolla

5 Miscelare tutti gli ingredienti fino a un impasto compatto da mettere in frigo, coperto da pellicola, per circa 30 minuti.

6 Dividerlo in 2 parti, prendendone una e mettendo l'altra in frigo. In una tortiera imburrrata mettere la prima parte dell'impasto steso - a disco non troppo sottile - anziché sulla farina, sul pistacchio.

7 Aggiungere le mele e il gelo.

8 Creare un secondo disco per la chiusura con l'altro impasto, forandolo con la forchetta e infornare a 180°C per circa 45 minuti.

9 Spolverare con zucchero a velo e un pizzico di cacao, e prevedo che sarà la vostra regina d'inverno.

Cannoli **SALATI**



Il baluardo della pasticceria siciliana, da dolce si fa salato e diventa un perfetto antipasto o protagonista degli aperitivi in famiglia o con gli amici. Eh già, parlo proprio di lui, il cannolo. Dalla tipica forma cilindrica che, in questo caso, ho dato con delle mezze canne utilizzate dalle donne di casa. Prima di andare ai fornelli vi do un piccolo indizio: la ricetta di oggi è rivisitata, ma guarda sempre alla tradizione con una farcia cremosa a base di ricotta.



Porzioni
12 Pz



Durata ricetta
1h



Difficoltà
Bassa



Ingredienti

Per le scocce

- 200 gr. di farina 00
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di aceto bianco
- 30 gr. di sugna
- 30 gr. di Marsala
- Scorza di 1 limone
- 20 gr. di zucchero a velo
- Un pizzico di sale
- Un cucchiaio di pistacchio tritato (facoltativo)
- Olio di arachidi per friggere

Prima farcia

- 200 gr. di mortadella
- 100 gr. di ricotta vaccina ben sgocciolata
- 20 ml di panna montata
- Pistacchio

Seconda farcia

- 100 gr. di ricotta vaccina
- 20 ml di panna montata
- Basilico
- Pomodori secchi q.b
- Olive nere q.b
- Capperi q.b
- Semi di papavero

Preparazione

Scocce

1 Grattugiare la scorza del limone in un contenitore e aggiungere lo zucchero a velo, così il profumo e gli oli del limone saranno rilasciati.

2 Aggiungere poi lo strutto e impastare con i polpastrelli, seguito da farina, uovo intero, aceto, Marsala e un cucchiaio di pistacchio tritato.

3 Formare un panetto da ricoprire con il cellophane e metterlo in frigo per almeno 30 minuti.

4 Stendere poi l'impasto come se dovessimo fare le lasagne, formare dei cerchi con un coppapasta e avvolgerli attorno ai cilindri o coni.

5 Friggere in abbondante olio caldo fino ad avere le tipiche bolle.

Prima farcia

6 Per la prima farcia procediamo frullando la ricotta con la mortadella e il pistacchio fino ad avere un composto omogeneo e vellutato. Una volta pronta, aggiungere la panna montata e metterla da parte.

Seconda farcia

7 Frullare la ricotta con pomodori secchi, basilico, capperi e olive nere fino a un composto omogeneo e vellutato.

8 Aggiungere la panna montata e con il sac à poche farcire le bucce di cannoli, alternando i due ripieni.

9 Decorare infine le due estremità dei cannoli con il pistacchio tritato per il gusto mortadella e con i semi di papavero per il gusto ai pomodorini secchi.

Due versioni che metteranno d'accordo proprio tutti!

Sartù DI RISO NATALIZIO



Natale è sempre una grande festa e in ogni casa c'è almeno una ricetta speciale. La mia è il sartù di riso, specialità di famiglia, legata a un Natale pieno di parenti. Ricordo che si cominciava a cucinare due giorni prima; c'era un gran fermento. Dietro questo piatto, infatti, c'è un gran lavoro e si partiva dal brodo, cucinato con i polli dei nostri allevamenti; poi si preparavano gli altri ingredienti e si assemblava tutto. Una volta sformato, a tavola era una vera goduria!



Porzioni
10 Pz



Durata ricetta
1h 30Min



Difficoltà
Alta



Ingredienti

- 300 gr. di ragù preparato il giorno prima con la propria ricetta
 - 400 gr. di riso carnaroli
- Brodo di pollo fatto in casa con la propria ricetta
 - 150 gr. di salsiccia
 - Semi di finocchio q.b
 - Prezzemolo q.b
- 200 gr. di tritato misto vitello/maiale
 - 200 gr. di piselli
 - 1 cipolla di Tropea
- 50 gr. di prosciutto cotto in una sola fetta spessa
 - 200 gr. di mozzarella
- 100 gr. formaggio asiago buccia nera, oppure provolone o Bel paese
 - 80 gr. parmigiano
 - Vino bianco q.b
 - Miele q.b
 - Pangrattato q.b
- 1 fetta di pancarrè da ammollare nel latte
 - 2 uova sode
 - Burro q.b
- Olio per friggere
 - Olio d'oliva
 - Sale e pepe q.b
- 1 cucchiaino di zucchero

Besciamella

- 200ml di latte
- 20 gr. di farina
- 20 gr. di burro
- Sale, pepe e noce moscata q.b

Fonduta

- 200ml di panna
- 20ml di latte
- 30 gr. di formaggio grattugiato

Preparazione

Polpettine

1 Aggiungere alla carne tritata di vitello e maiale l'uovo, la fetta di pancarrè ammollata nel latte, prezzemolo tritato, pangrattato, sale e pepe. Impastare tutto e mettere in frigo.

2 Dopo circa 30 minuti formare delle palline, passarle prima nel miele (piccolo segreto), poi nel pangrattato friggere in olio di semi e far sgocciolare su carta assorbente.

Condimento

3 Mettere sul fuoco un pentolino con l'acqua e 1 cucchiaino di zucchero. Arrivato a bollore versare i piselli e cuocere per 10 minuti.

4 Sgocciolarli e passarli in un tegame. A parte, soffriggere la cipolla di Tropea e unire il prosciutto a dadini, sale e pepe e piselli.

5 In un altro tegame sbriciolare la salsiccia e rosolare con qualche semino di finocchio, sfumando con un po' di vino bianco. Tagliare la mozzarella a dadini e il formaggio scelto per la ricetta e metterli da parte. Preparare le uova sode, facendole cuocere per 10 minuti dal bollore dell'acqua, e a fine cottura raffreddare sotto l'acqua corrente.

Besciamella

6 Versare il latte in un pentolino con noce moscata, sale e alloro

facendo scaldare a fuoco lento. In un altro pentolino sciogliere il burro sempre a fuoco basso, aggiungere la farina e mescolare velocemente per evitare grumi.

7 Versare a filo il latte caldo sul composto di farina sempre mescolando e cuocere fino a un composto di media densità. Appena freddo aggiungere il pollo sfilacciato del brodo preparato con la vostra ricetta. Nel frattempo, lessare nel brodo di pollo o di carne il riso Carnaroli, scolare al dente e far raffreddare. Condire con il parmigiano e il ragù preparato secondo la vostra ricetta.

8 Rivestire con il riso, dalla base fino ai bordi, uno stampo imbrattato e cosparso di pangrattato e componiamo gli strati: prima la mozzarella, poi le polpettine, i piselli e il prosciutto e il riso; uno strato di besciamella al pollo, uno di salsiccia, uno di formaggio e le uova sode. Alla fine, chiudere con riso cosparso di pangrattato e qualche fiocchetto di burro. Cuocere in forno già caldo a 180°C per circa 1 ora.

Fonduta

9 In un pentolino versiamo la panna, il latte e aggiungiamo il provolone grattugiato e mescoliamo fino ad avere la nostra fonduta da servire con il sartù sformato delicatamente su un piatto da portata davanti ai vostri invitati, per il piacere prima della vista e poi del palato.



LEONARDI OLIO VIA
A. DE GASPERI 5 - ZAFFERANA ETNEA
TEL. 095 708 2345

The bottom half of the image shows the interior of a modern meat shop. The perspective is from a central aisle looking towards the back. On the left, there is a long counter with a glass display case containing various cuts of meat. On the right, there are tall shelves stocked with packaged goods and a large, black refrigerated display case filled with fresh meat. The lighting is warm and focused on the products. The floor is a light-colored, polished material.

GRASSO
carni dal 1932

GRASSO CARNI 1932
VIA RISORGIMENTO 80/A - MACCHIA DI GIARRE
95014 CATANIA

Masseria Raciti

In Sicilia
è il *passato*
che dà sapore
al *futuro*

masseriaraciti.it



**CERCHI UN GLUTEN-FREE
ALL'ALTEZZA?
L'ATTESA È FINITA
CON MASTRO RACITI.**

Con **Mastro Raciti** hai tutto il gusto che cerchi con la sicurezza del gluten free e l'*integrità* della tradizione. Infatti, la nostra è la **prima brioscia senza glutine** che, quando **stacchi il tupper**, non si sfalda in mille briciole.

PROVARE (E GUSTARE) PER CREDERE!



info@mastroraciti.it



www.mastroraciti.it

Insalata DI FAVE E BACCALÀ



Eccoci a un altro ricordo, questa volta legato a mia nonna. Pur non mangiando fave e baccalà, nel tempo ho cominciato ad apprezzarle e questa preparazione è ormai parte delle mie ricette del cuore. Si cucinava per le feste e addirittura, la notte di Natale per la cena di Magro, con le fave secche di un'altra zona della Piana di Catania. Mia nonna la proponeva anche a ottobre, nell'ultima mattina di vendemmia, come colazione per i vendemmiatori. Questa è la mia versione rivisitata con cottura al vapore e aromi.



Porzioni
6 Pz



Durata ricetta
2h 30Min



Difficoltà
Media



Ingredienti

- 250 gr. di fave secche
 - 700 ml di acqua
 - 1 spicchio d'aglio
 - 2 foglie di alloro
- 6 pezzi carnosì di filetto di Baccalà
 - Timo o rosmarino
 - Menta fresca q.b
- Pepe nero, pepe rosa e peperoncino q.b.
 - Sale
 - Olio d'oliva
 - Prezzemolo
 - Limone

Preparazione

Fave

1 Mettere le fave secche a bagno almeno 24 ore prima, cambiando spesso l'acqua. Fare una doppia cottura di 10 minuti l'una in due pentole diverse.

2 La doppia bollitura eliminerà eventuali residui di pesticidi. In una pentola a pressione poi aggiungere uno spicchio d'aglio, l'olio, le foglie d'alloro, l'acqua calda; dal sibilo cuoceremo per 15 minuti, dopodiché sgocciolare e far raffreddare.

Baccalà

3 Tagliare i filetti di baccalà e cuocere al vapore dentro una busta. A cottura ultimata aggiungere olio, scorza di limone, pepe nero e rosa, prezzemolo, timo e chiuderlo bene. Cuocere per almeno 30 minuti.

4 Saltare le fave in padella con un filo d'olio, uno spicchio d'aglio in camicia, peperoncino e gambi di timo e menta.

5 Salare a piacere e metterle su un piatto da portata con al centro i filetti di baccalà cotti al vapore.

6 Guarnire con foglioline di menta e limone.

Consiglio: invece dell'alloro si può usare l'alga kombu.

Crème brûlée SALATA ALLA ZUCCA



Le idee arrivano sempre all'improvviso, si sa, e così è stato con la ricetta della crème brûlée salata. Sempre vista alla maniera tradizionale, volevo provarla a modo mio; e un giorno avendo a casa dei funghi ho pensato di realizzare una crema da unire al gorgonzola, il formaggio cremoso talvolta usato per mantecare i risotti al posto di burro e parmigiano. E cosa sarebbe una crème brûlée senza la sua crosticina croccante? Così, ho ricreato la nota gradinaura.



Porzioni
8-10 Pz



Durata ricetta
2h 30Min



Difficoltà
Media



Ingredienti

Per la crema

- 300 gr. di zucca già pulita e tagliata a pezzi
- Timo, rosmarino, salvia
- 1 spicchio d'aglio
- 70 ml di latte
- 170 ml di panna
- 1 uovo intero
- 2 tuorli

Ripieno

- 300 gr. circa di funghi misti
- 30 gr. di funghi secchi (ammollati e scolati)
- 1 fetta di speck spessa
- 70 gr. di gorgonzola dolce
- Burro q.b
- 2 cucchiaini di parmigiano
- Zucchero di canna q.b

Preparazione

Crema

1 Cuocere al vapore – o al microonde – la zucca con aglio ed erbe aromatiche.

2 La frulliamo poi con l'uovo e i due tuorli; aggiungere 1 cucchiaino raso di farina, latte e panna, parmigiano e pepe (facoltativo).

Ripieno

3 Tagliare lo speck alla julienne e saltarlo in padella con un filo d'olio. Aggiungere i funghi e cuocere a fiamma vivace con qualche fogliolina di salvia.

4 Se necessita assaggiare e aggiungere sale.

Imburrare uno stampo e cospargerlo di parmigiano.

5 Mettere dei ciuffetti di gorgonzola e aggiungere funghi e speck, e infine la crema di zucca.

6 Mettere lo stampo all'interno di una teglia con dell'acqua e cuocere in forno a bagnomaria a 180°C per circa 50 minuti. Quando si rapprende il piatto è pronto.

7 Nell'ultimo passaggio cospargere con zucchero di canna e mettere sotto al grill.

Piccola croccantezza per un tesoro cremoso.

Capone CON NIVEA RICCIA

Questo piatto che unisce la freschezza del mare e i prodotti della terra è una versione alla Nellina di una ricetta originale. Mi ricorda una specialità che a casa mia preparava mia madre e non poteva mai mancare a cena, quando c'erano le alici fresche: il tortino di alici con l'indivia riccia o detta anche nivea riccia. Questa volta, però come variante avremo la lampuga o capone unito alla nivea riccia. Che dite, ci proviamo?



Porzioni
4 Pz



Durata ricetta
1h 30Min



Difficoltà
Media



Ingredienti

- 1 cespo di nivea o indivia
 - 700 gr. di capone
 - 1/ ½ cucchiaino e mezzo di zucchero
 - 1/ ½ cucchiaino e mezzo di sale
 - Basilico
 - Menta
 - Scorza di 1 limone
 - Pepe rosa e pepe nero q.b.
 - Finocchietto q.b.
 - Sale
- 2 spicchi di limone
 - Olive
 - Pinoli
 - Uvetta
 - 2 filetti d'acciuga
 - 1 pizzico di peperoncino
 - Formaggio pepato fresco q.b.
 - 1 spicchio d'aglio
 - Pangrattato
 - Olio extravergine d'oliva

Preparazione

1 Far marinare tutta la notte il capone - circa 2 filetti divisi in due parti - con zucchero e sale, scorza di limone, basilico, menta, pepe nero e rosa.

2 Il giorno dopo lavare i filetti, appiattirli con il batticarne e arrotolarli su se stessi mettendo in mezzo uno spicchio di limone e chiudendo con dello spago.

3 A parte stufare la nivea con olive, pinoli e uvetta fatta rinvenire, due filetti d'acciuga, un pizzico di sale e peperoncino.

4 Nel frattempo, torniamo al capone e dopo aver sostituito lo spicchio di limone con del formaggio fresco al peperoncino lo facciamo saltare in padella con l'olio e uno spicchio d'aglio in camicia che toglieremo.

5 Per completare spolverare con del pangrattato, un filo d'olio e facciamo cuocere in forno a circa 150°C fino a doratura.

Cupolette dolci di melanzane **AL CIOCCOLATO**



Melanzana e cioccolato: l'accoppiata che non ti aspetti, ma sorprende. Questa ricetta l'ho scoperta in Campania; avevo già letto alcune ricette e qualche volta ho pure provato a farle con mia madre. Ma quella che vi propongo è una versione particolare, legata agli amici campani, che mantiene sempre i due ingredienti fondamentali con un goloso ripieno.



Porzioni
4 Pz



Durata ricetta
2h



Difficoltà
Bassa



Ingredienti

- 1 melanzana viola
- Olio per friggere
- 1 vaschetta di ricotta di pecora
- 1 cucchiaino di mascarpone
- Zucchero q.b
- 1 foglio di colla di pesce
- Panna liquida q.b
- Gocce di cioccolato q.b
- Una manciata di canditi
- Cioccolato fondente per la copertura

Preparazione

1 Affettare le melanzane, friggerle in abbondante olio e far assorbire l'olio in eccesso su carta.

2 Tagliarle poi a strisce, e mentre ammolare la colla di pesce da scaldare con un po' d'acqua.

3 L'aggiungeremo alla farcia del dolce preparata con ricotta, zucchero, panna, mascarpone, canditi e gocce di cioccolato a piacere.

4 In un contenitore a forma di cupoletta aggiungere alle melanzane lo zucchero a velo, del cacao e sistemare le fette sui bordi a raggiera.

5 Spalmare la farcia, ripiegare e sigillarle bene. Far riposare in frigo e poi sfornare su un piatto.

6 Ricoprire, infine, con il cioccolato sciolto a bagnomaria e guarnire con dei canditi, lamponi o granella di pistacchio. Lo stupore per la bontà è assicurato.

Gelato FRITTO



Mai viaggio fu più galeotto per la ricetta del gelato fritto, che mi ricorda la vacanza in Andalusia, fatta poco prima del Covid. Nel nostro gruppo c'era una coppia che aveva un ristorante a Catania e, al rientro, ci invitarono a cena. Tra gli chef c'erano marito e moglie thailandesi. Un po' scettica sull'esperienza della cucina orientale decido di andare: abbiamo mangiato benissimo e al momento del dolce ho scelto di assaggiare il famoso gelato fritto. Ne ho mangiati tre! E da quel momento ho provato a rifarlo, ecco perché mi piace riproporlo sempre.



Porzioni
8 Pz



Durata ricetta
30Min



Difficoltà
Bassa



Ingredienti

- 200 gr. di farina
- 1 vaschetta di gelato a vostro gusto
- 1 cucchiaio di fecola di patate
 - 24 gr. di lievito per dolci
 - 1 cucchiaio di olio di semi
 - 170 gr. di acqua ghiacciata
- Un rotolo dolce da tagliare a fette già pronto
 - Olio per friggere

Preparazione

1 Ricavare dal rotolo dolce 16 fettine di circa 1 cm e metterne tre sul palmo della mano.

2 Formare un incavo come quando prepariamo gli arancini con il riso, prendere una pallina di gelato e posizionarla al centro, chiudere delicatamente e pressare.

3 Avvolgere ogni pallina nella pellicola e metterla per 4 ore in freezer.

4 Nel frattempo, prepariamo la pastella con farina, fecola, lievito, acqua ghiacciata e olio di semi miscelati insieme evitando grumi e far riposare in frigo per 30 minuti.

5 Prendere le palline di gelato dal congelatore, tuffarle nella pastella e friggerle in abbondante olio bollente.

6 Scolare in carta assorbente e consumare subito, magari con un topper al cioccolato o al pistacchio.

*Cestini di lasagne fresche con
fontina, pollo arrosto e*

PESTO DI RUCOLA



Esistono ricette in grado di salvarvi la cena o il pranzo, bastano pochi ingredienti e spesso il risultato va oltre le aspettative. A me è successo la sera in cui, all'improvviso, sono arrivati ospiti in casa. Il frigo era vuoto, perché quel giorno non avevo fatto la spesa, e gli unici ingredienti erano mezzo pollo arrosto del pranzo, delle lasagne secche e una besciamella. Nasce così, la ricetta che ho ribattezzato "svuota frigo", golosa chiusura di una giornata inaspettata.



Porzioni
6-8 Pz



Durata ricetta
1h



Difficoltà
Media



Ingredienti

- 400 gr. di pollo arrosto già disossato
- 180 gr. di lasagne fresche Mattarello
 - 80 gr. di noci o anacardi
 - 1 vaschetta di rucola Naturizia
- Finocchietto, timo, erba cipollina Naturizia
 - 30 gr. di pecorino romano
 - 2 cubetti di ghiaccio
 - Olio, sale e pepe q.b
- 220 gr. di formaggio fontina o brie
 - Basilico q.b

Per la besciamella

- 500 ml di latte
- 50 gr. di farina
- 50 gr. di burro
- 1 foglia di alloro
- Noce moscata e sale q.b

Preparazione

Ripieno

1 Mettere a bagno le noci o gli anacardi per 2 ore, dopodiché frullarli con la rucola, basilico, finocchietto, timo, erba cipollina, pecorino grattugiato, un pizzico di sale e pepe, e due cubetti di ghiaccio, per evitare l'ossidazione della rucola. Abbiamo ottenuto il nostro pesto!

Besciamella

2 Versare il latte in un pentolino con noce moscata, sale e alloro facendo scaldare a fuoco lento.

3 In un altro pentolino sciogliere il burro, sempre a fuoco basso, aggiungere la farina e mescolare velocemente per evitare grumi.

4 Versare a filo il latte caldo sul composto di farina sempre mescolando e cuocere fino a un composto di media densità.

5 A parte sbollentare le lasagne fresche, tagliate in quadrati più piccoli, e metterle su un canovaccio.

6 Ungere degli stampi e comporre gli strati: nel fondo un po' di besciamella, poi lasagna, besciamella, pezzetti di pollo arrosto, formaggio fontina o brie e pesto.

7 Proseguire per almeno altri due strati terminando con il pesto e una spolverata di pecorino, una noce di burro, una macinata di pepe.

8 Cuocere in forno a 200°C per 20 minuti.



C.TRADA PIANO CROCE 34
S.ANGELO DI BROLO TEL. 094 153 3113



Aspettati di Più!
salumilorenzi.it

LORENZI SPA VIA PAPA GIOVANNI XXIII
COMUN NUOVO BG

AZIENDA AGRICOLA *Coco*

COCO FORMAGGI
VIA PADRE DON GIOVANNI COCO 32 - ZAFFERANA ETNEA CT
AZIENDACOCO@GMAIL.COM

AZIENDA AVICOLA

di Cosentino Giuseppe e Vincenzo

BIMBOVO

*da 50 Anni
arricchiamo la tua tavola
con un uovo fresco,
sano e controllato*

IN 24 ORE NEL TUO SUPERMERCATO DI FIDUCIA

Via Calcara, 37 - Aci Bonaccorsi (CT)
www.bimbovo.it - info@bimbovo.it - Tel. 095 7899204

VENDITA AL DETTAGLIO UOVA FRESCHE DI GIORNATA





GRUPPO LEONE: CINQUE AZIENDE, UNA FAMIGLIA, UNA GRANDE SQUADRA

La storia della mia **famiglia** si intreccia a un'altra, altrettanto grande, fatta di cura, eccellenza e sicurezza: quella del **Gruppo Leone**. Da **quarant'anni** opera nel **settore agroalimentare** e con passione e competenza garantisce il pieno controllo della filiera, dalla produzione alla distribuzione. A partire dalla filiera zootecnica siciliana e nazionale, avventura che inizia nel **1973 con i Mangimi Leone**, in cui si coniugano scienza e tecnologia in produzioni di elevata qualità. La stessa, con cui l'azienda diventa **leader nel settore zootecnico** dell'Italia Meridionale, distinguendosi per versatilità della produzione, forte legame con il territorio, attenzione alla salvaguardia dell'ambiente ed efficienza della rete commerciale e distributiva. Le attività del Gruppo comprendono anche il campo dell'industria alimentare e della grande **distribuzione organizzata**. Dal **1983** a oggi conta una solida **rete di supermercati** con prodotti freschi e valorizzazione delle produzioni locali, con l'obiettivo di garantire un'eccellente qualità dei servizi. Sempre aperti a nuove sfide, nel **2009** arriva il lancio di **Tagli di Sole** – una filiera di **carni a rintracciabilità garantita** – in collaborazione

con altre realtà siciliane che operano nel settore dell'allevamento bovino da carne. Il **2014**, invece, è l'anno della nuova tappa nell'industria di produzione alimentare con **Almeda**, azienda di trasformazione e distribuzione di **prodotti ortofrutticoli** confezionati a marchio **Naturizia**. Con l'obiettivo di soddisfare le esigenze delle famiglie moderne e valorizzare le eccellenze locali, investe nella produzione di ortaggi in quarta gamma, con impianti di ultima generazione che garantiscono i più elevati standard di sicurezza e qualità. Legame con il **territorio, cura e impegno** di una **grande famiglia**, dunque, sono stati sempre alla base di un percorso d'eccellenza con un unico obiettivo: alta qualità e sicurezza garantita. A questi si aggiungono i valori di innovazione e tradizione, insieme al rigoroso rispetto delle risorse, alla **sostenibilità ambientale** e alla grande fiducia nelle filiere intelligenti. Tutti semi del lavoro di ogni giorno volto a soddisfare le richieste e le esigenze di un mercato in **continua evoluzione**.



I NOSTRI PUNTI VENDITA

Viagrande

Via Giuseppe Garibaldi 87, CT

Trecastagni

Via Fani 1, CT

Valverde

Via Belfiore 16, CT

Zafferana Etnea

Via dello Sport 1, CT

Santa Venerina

Via Mazzini 61, CT

Aci Sant'Antonio

Via Sant'Onofrio, CT

Via Lanza, 86, CT

Via Mario Rapisardi, 1 CT (Frazione di Laviano)



ALIGROS SRL

P. IVA 00866730872

Via Penninazzo, 56 – Aci Sant'Antonio (CT)

info@supermercatigruppo Leone.it

©2025 Gruppo Leone