



Tavola d'autore

Le tradizionali polpette di bollito e la cucina popolare romana

ELIO MARIANI

UNA ricetta tipica della tradizione romana, le polpette al bollito, grande classico della cucina della domenica. Si può servire questo piatto come secondo o come antipasto.

Procedimento. Lessare il muscolo in acqua calda e salata con tutti gli odori e i chiodi di garofano. Dopo che il muscolo sarà cotto e freddato, macinarlo insieme a tutti gli odori del brodo, ad esclusione dei chiodi di garofano. Aggiungere al macinato la mollica di pane precedentemente ammorbidita nel brodo del muscolo, le uova e il parmigiano, salare e pepare, aggiungendo prezzemolo ben tritato a piacimento. Fare una salsa di pomodoro con poco olio extravergine di oliva e quando questa bolle salare leggermente aggiungendo delle polpette grandi meno di una noce, precedentemente passate nel pangrattato. Portare a cottura a fuoco basso senza mai mescolare, ma soltanto scuotendo il tegame per far ruotare da tutte le parti le polpette. Servire in tavola bene calde e... buon appetito.

Vino abbinato: Spumante Falesco Brut da uve Roscetto - Cantina Falesco

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gli ingredienti

ANTICHI SAPORI

Per 6 persone: 1,5 kg di muscolo manzo; 500g di sedano; 500g carote; 2 cipolle; 4 chiodi di garofano; 250g di mollica di pane; 2 uova; 2 cucchiaini parmigiano grattugiato; 100g di pangrattato

Il piacere del weekend



Una veduta di Marino ai Castelli Romani

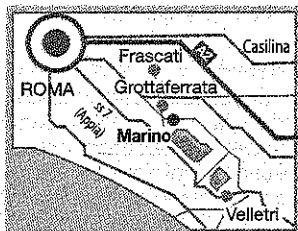
La città dei Castelli da oggi a domenica ospita la manifestazione "Roma Chocolate"

Bon bon, birra al cacao e tavolette a Marino la festa del cioccolato

LAURA SERLONI

GLOSI a raccolta: tre giorni all'insegna del cioccolato nel cuore medievale dei Castelli Romani. Da oggi a domenica "Roma Chocolate" con il patrocinio del Comune di Marino, valica i confini della capitale e presenta "Castelli di Cioccolato": un nuovo appuntamento con il gusto e la raffinatezza del cioccolato artigianale. Saranno 30 gli stand espositivi con le specialità confezionate dai maestri artigiani del settore: dai bon bon e classici cioccolatini, alla fumante cioccolata in tazza al pepe salato, con peperoncino o spezie, sino alla birra al cacao e alle novità più

esclusive. Golosità che allietano non solo il gusto e l'olfatto, ma anche la vista presentandosi talvolta come vere e proprie opere d'arte culinarie.



DOVE MANGIARE

La credenza di Cesare, Marino, tel. 06.9385105

DOVE DORMIRE

Il Melograno, Ariccia, tel. 06.9331937

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I signori del vino

Dai silenziosi vigneti d'Abruzzo il sontuoso Dante Marramiero '03

LUCIANO DI LELLO

IL SILENZIO è d'oro, si può dire. Perché l'azienda Marramiero diretta da Giovanni Chiavaroli (nella foto), senza strizzare l'occhio a correnti di pensiero, continua sulla sua strada di qualità altissima con etichette piene di originale personalità. Ad iniziare da bianchi come l'Anima ed il Pecorino, ricchi, solidi, profumatissimi, dai sapori dolci e sapidi. L'Altare '10 è poi un grandioso Trebbiano maturato nel legno che, per l'esperienza che abbiamo, può crescere in crepe per un altro decennio.

Ma è certo sul Montepulciano d'Abruzzo che l'azienda propone il suo colpo d'urto. È l'Inferi '09 è già un meraviglioso rosso ancora giovanissimo, pieno di frutti fortemente chiaroscurati, dalla sapidità autentica e profonda. Il Dante Marramiero '03, che viene proposto a 10 anni dalla vendemmia, nerastro e impenetrabile al colore, è poi un gigante di sontuosa complessità. More di rovo, spezie preziose, cioccolata e tartufo ad intarsiarsi in un monumento solenne al grande vino italiano.

Az. Marramiero C. da Sant'Andrea 1, Rosciano (Pe). Tel. 085-8505766. www.marramiero.it

Valutazione

Interessante ★★
Buono ★★★
Molto buono ★★★★★
Da non perdere ★★★★★
Impeccabile ★★★★★



© RIPRODUZIONE RISERVATA

La sosta

VILLA MAIELLA A GUARDIAGRELE

Bel ristorante di elegante e saporita cucina. Da provare la millefoglie di porcini, il maialino della propria fattoria laccato al miele, il semifreddo al Parozzo. Sui 40 euro. Tel. 0871-809319