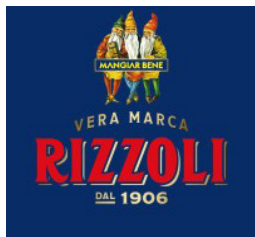


FRIGO WEEKLY 170

INIZIATIVE



*Una piccola acciuga nel piatto
vale più che un tonno in mare.*

PROVERBIO FRANCESE

Rizzoli Emanuelli

La ricetta delle Alici in Salsa Rizzoli non è mai cambiata. Ancora oggi, gli odori e i sapori sono quelli che hanno reso questo prodotto uno dei simboli della cucina italiana. Le spezie e le verdure presenti nella Salsa arrivano fresche. Le lavoriamo e le cuociamo lentamente. Poi ci vuole tempo. La Salsa deve maturare a lungo in botti di rovere, che prima contenevano Marsala.



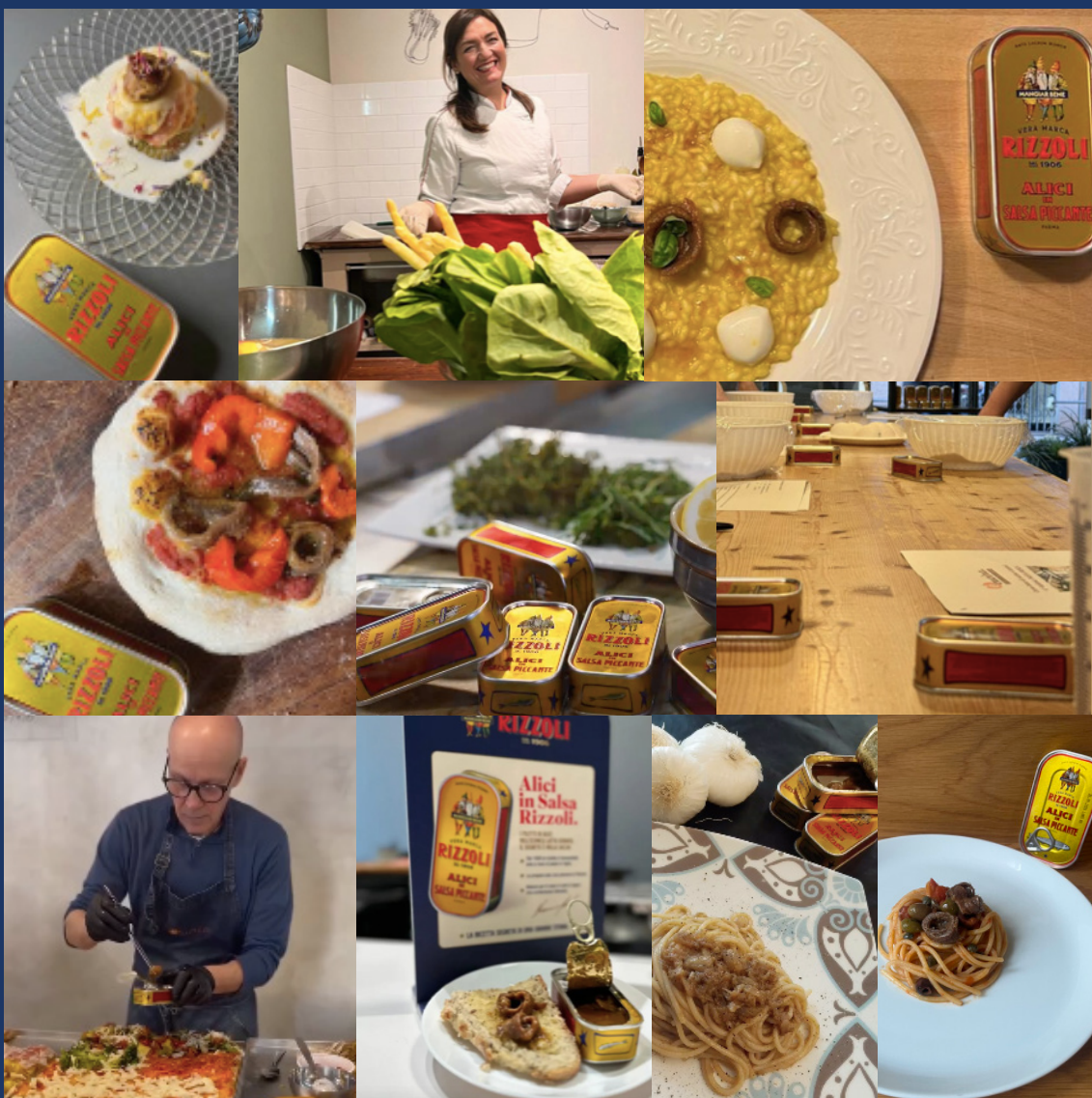
CONSIGLIO ECO Fai scongelare gli alimenti nel frigorifero, aiuteranno a consumare meno energia.

www.alezionedisostenibilita.it

A LEZIONE CON RIZZOLI EMANUELLI

Quel RIZ in più

Continua l'iniziativa nelle scuole di cucina italiane, amatoriali e professionali, con protagoniste le Alici in Salsa Rizzoli. Gli insegnanti stanno utilizzando questo prodotto iconico della tradizione italiana per realizzare ricette creative e sorprendenti, capaci di coinvolgere ed entusiasmare studenti e corsisti. Le Alici in Salsa Rizzoli, apprezzate per il loro gusto inconfondibile, continuano a essere valorizzate e condivise nei piatti proposti dalle migliori scuole di cucina del Paese.



RICETTE

Tortino di zucca e alici

Ricetta de Il Giardino dei Sapori - Milano

Ingredienti

300 g di zucca pulita
½ cipolla
2 uova
300 g di besciamella
80 g di olio
100 g farina
200 ml latte



Pomodorini sott'olio - noce moscata

Alici in Salsa Rizzoli

½ b di panna - ½ b di parmigiano

Procedimento

Stufare in poco olio e acqua la zucca a cubetti insieme alla cipolla tritata per circa 15 minuti (Se asciugata aiutarsi con un po' d'acqua). Salare e frullarle insieme a 2 C di formaggio grattugiato, alla noce moscata e alle uova.

Preparare la besciamella unendo olio e farina, poi il latte, tutto a freddo, salare. Far addensare sul fuoco.

Aggiungere il frullato alla besciamella, distribuirlo negli stampini ed infornarli a 180° per circa 20-30 minuti, finché non formino una crosticina marrone in superficie.

Riscaldare la panna e sciogliere il parmigiano grattugiato.

Sformare il tortino, coprire con la fonduta e decorare con 1 Alice in Salsa Rizzoli con un po' della sua salsa e un pomodorino secco sott'olio.

Agnello alla senape e alici

Ricetta di Il Salotto di Penelope - Bologna

Ingredienti per 4 persone

700 gr di spalla o coscia di agnello
60 gr di capperi
1 cipolla
1 confezione di Alici in Salsa Rizzoli
100 gr farina
Brodo vegetale
1 bicchiere di vino bianco
1 ciuffo di prezzemolo
2-3 cucchiari di senape media

Preparazione

Tagliate la carne in pezzi e infarinateli; nel frattempo fate imbiondire una cipolla in olio con le

Alici in Salsa Rizzoli e disporre la carne. Quando la carne sarà rosolata da entrambi i lati irrorare con il vino bianco, lasciare andare per circa 15 min. aggiungendo brodo se necessario.

A questo punto aggiungere la senape e i capperi, far cuocere ancora un paio di minuti e a cottura ultimata cospargere di prezzemolo fresco tritato e Alici con la loro salsa.

