FRIGO *WEEKLY 187*
CIBO & FILM

Gin Mare
Uno special pack che unisce l'iconica bottiglia a una lanterna elegante, ispirata all'atmosfera mediterranea. Accenderla significa creare immediatamente l'atmosfera giusta: quella luce calda che trasforma qualsiasi spazio in un angolo intimo, dove il tempo rallenta e l'aperitivo diventa il momento più bello della serata.

"Mi chiedi perché compro riso e fiori? Compro il riso per vivere e i fiori per avere una ragione per cui vivere.

CONFUCIO

La Molisana
Rigacuore è un primo pensato per San Valentino, grazie alla sua forma che richiama l'idea di condivisione e attenzione per l'altro. Prepararlo significa scegliere un modo unico di celebrare il sentimento: cucinare qualcosa da vivere insieme.

CONSIGLIO ECO *Ogni kg di cibo non sprecato corrisponde a 1,76 kg di CO2 non emesse nell'aria.*

www.alezionedisostenibilita.it

CIAK SI MANGIA

Quando il cinema incontra il cibo, lo schermo diventa irresistibile. Dalla ratatouille che conquista il cuore, ai fagioli alla messicana che fanno ridere in Lo chiamavano Trinità, passando per il glamour del cocktail di gamberi tra le follie dei Blues Brothers, ogni piatto diventa protagonista da assaporare con gli occhi… e poi con la forchetta!

Il cocktail di gamberi
The Blues Brothers

Jack ed Elwood Blues, appena usciti di prigione e in missione divina, tentano di riformare la band nel modo più sobrio possibile: cocktail di gamberi a valanga e fiumi di champagne. Del resto, le grandi imprese richiedono grandi brindisi.

Ingredienti (4 persone)
500 g gamberi
200 g maionese
2 cucchiai ketchup
1 cucchiaio brandy
succo ½ limone
qualche goccia Worcestershire
lattuga
sale
Procedimento
Bollire i gamberi in acqua salata aromatizzata per 2–3 minuti, raffreddarli e sgusciarli.
Mescolare maionese, ketchup, brandy, limone e Worcestershire.
Disporre la lattuga nei bicchieri, aggiungere i gamberi e coprire con la salsa.

La ratatouille
Ratatouille

Un film che ha fatto innamorare grandi e piccoli, trasformando un umile roditore nel portabandiera dei sogni impossibili. In Ratatouille, il celebre piatto della tradizione francese smette di essere "povero" per diventare un'icona di talento e riscatto.

Ingredienti (4 persone)
2 melanzane
2 zucchine
2 peperoni, uno rosso e uno giallo
1 cipolla
2 spicchi d'aglio
400 g pomodori pelati o polpa di pomodoro
Olio extravergine d'oliva
Timo e basilico
Sale e pepe
Procedimento
Taglia le verdure a cubetti. Rosola cipolla e aglio in olio, aggiungi peperoni, melanzane e zucchine separatamente. Unisci i pomodori, insaporisci con timo e basilico e cuoci a fuoco basso per 30 minuti. Servi tiepida.

I fagioli alla messicana
Lo chiamavano Trinità

I fagioli alla messicana rubano la scena con la stessa abilità di un fuorilegge del Vecchio West. Non sono un semplice contorno, ma diventano veri co-protagonisti dell'iconico spaghetti western, dove gusto e ironia si intrecciano.

Ingredienti (4 persone)
500 g fagioli già lessati
400 ml passata di pomodoro
1 cipolla
2 spicchi d'aglio
1 peperoncino
2-3 cucchiai olio
Sale, spezie (cumino, paprika)
Preparazione
Soffriggi cipolla, aglio e peperoncino nell'olio.
Aggiungi la passata di pomodoro e cuoci 3-5 minuti.
Unisci i fagioli, aggiusta di sale e spezie.
Cuoci 10-15 minuti a fuoco basso finché si addensa.
Servi caldo con riso, tortillas o pane tostato.