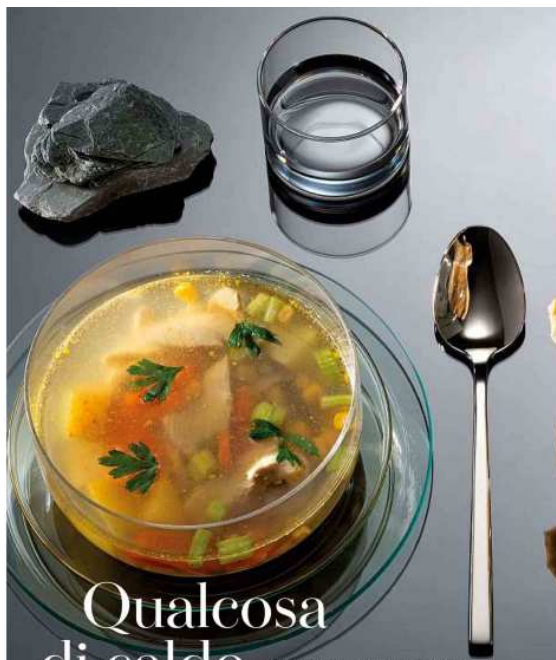


Io Donna Numero 01
ven, 01 gen 2021
Pag. 83-84



Qualcosa di caldo



*L'idea di un
Stagione fredda, atmosfere
rarifatte. E in questa mix su plus
contemporanea solo vetro e acciaio,
senza (quasi) nulla concedere
alla decorazione. Il nostro
obiettivo rendere protagonista
assoluta un bollente, confort
food contornato. Il gioco
dei contrasti è servito.*

**Zuppa aromatica
di pollo e verdure
e sfoglie al grana**

Ingredienti x 4
Per la zuppa:
500 g pollo tagliato
a pezzettini
1 litro di brodo
2 carote
200 g grano
1 cipolla
4 spinaci
1 uovo
100 g grana padano
preziosissimo
peperoncino
olio
di extravergine

Lessate il pollo in un litro d'acqua salata, eliminate lo schiuma e filtrate il brodo direttamente in una casseruola. Tenete il pollo da parte.
Se necessario, aggiungete altra acqua calda e quella di cottura della carne bianca. Truffate le verdure (conservate la radice di topinambur) mondate e tagliate a pezzetti, e la cipolla a quarti.
Fate cuocere finché le verdure diventano tenere, quindi unite il maiale e il pollo, aggiungete di sale e spegnete le fiamme di cottura.
Per le sfoglie, versate la pasta sfoglia su carta forno in una leccarda, piallacciandola con i rubli di una forchettina, tagliatela a quadrati e spennellatela con l'uovo sbattuto. Poi congelate con il grano e una grattata di pepe. Passate in forno già a 200° per 8 minuti circa. Servite con la zuppa calda.

Ricette di confine
Sfogli di carne
focaccia
cortadito, dolci
salsicciotti
Sono 7 le ricette
della cucina di
Fiume e del
Quadrato, con la
spagnola della
nonna matrona, che la giornalista Paola
Columbo Kappe raccoglie in *Sapore e
memoria* di L'Espresso. Il libro è
scaricabile, cura dei dettagli e il ricordo
affettuoso di un mondo da riscoprire.