

SETTIMANALE: OGGI
20 luglio 2017



● Torna lo storico brand partenopeo Moccia con un negozio all'aeroporto di Napoli: pizzette, crocchè e pasticceria d'autore

IN FAMIGLIA

Le ricette di Antonella Clerici

Pranzo veloce e completo in compagnia

Un pranzo all'aperto diverso dal solito è perché noi "antichi" siamo in famiglia con la stessa ricerca e divertimento, ecco una ricetta facile da preparare, ma poco conosciuta e gustosa che potete ricreare in casa, vi invito a scoprire quanto sia semplice e facile. Potete farne con il pollo e la verdure, come vi proponiamo, ma anche con prosciutto e formaggio o mozzarella e verdure salate in padella o griglia. Per sandwich e creme impastinate potete il pane nel modo giusto, croccante fuori e soffice dentro e poi farli farcire. **Le verdure sono infinite, e quelle che vi proponiamo sono solo alcune idee.** Provate anche nelle versioni con la finocchio, cipolla, mozzarella e arancino, verdure e carote, crudo, mele e pomodori secchi o salsicce, baccin, mozzarella e pomodori.



DEALE PER MANGIARE ALL'APERTO O PER UNA SERATA IN FAMIGLIA, LE RICETTINE SONO INFINITE

SANDWICHES MISTI ALL'ITALIANA

Ingredienti per 4 persone: 2 porzioni di polpetta di macinato di manzo, 1 pomodoro di media grandezza, 100 g di provola affumicata, 50 g di pane a panino, 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva, 1 cucchiaio di acqua di pomodoro, pepe, sale, olio d'oliva, origano, rosmarino, timo, finocchio, chiodi di garofano, cipolla di bulgogri, olio d'oliva

PREPARAZIONE: Tritare la carne insieme alla fetta di pane, da amico con quello rimasto di ieri il tempo della notte. In un disco di polpetta la mozzarella e la provola a cubetti. Appena si colora il panino, stendere il sottile strato.

Se è fatto spuntare il pane di pomodori secchi, quindi cuocerlo con l'olio di semiola, un giro di rosolare un'ora di

88 **OGGI** • Torna lo storico brand partenopeo Moccia con un negozio all'aeroporto di Napoli: pizzette, crocchè e pasticceria d'autore

