

Carbonara: *gusto senza fine*

RICETTA DELLA **TAPPA DI ROMA**



**MEZZE MANICHE
RIGATE
SAPORI&IDEE
CONAD**
CONFEZIONE DA 500 G

INGREDIENTI

- 240 g di Guanciale Saporì&Dintorni Conad
- 320 g di Mezze Maniche Rigate Saporì&Idee Conad
 - 5 tuorli d'uovo
- Pecorino romano q.b.
- Pepe nero q.b.

PERCORSO

Togliere la cotenna dal guanciale, tagliarlo a fette spesse poco meno di un centimetro, eliminare la parte con il pepe e tagliare a cubetti. In una padella, aggiungere i cubetti di guanciale senza olio e farli rosolare a fiamma media. Una volta dorati, raccogliere il grasso rilasciato e tenerlo da parte. Nel frattempo mettere a bollire l'acqua in una pentola e aggiungere la pasta. In una boule, mettere i tuorli e montarli, aggiungendo poco alla volta il grasso del guanciale continuando a montare. Aggiustare di pepe e, sempre mescolando, versare poco alla volta il pecorino romano grattugiato fino a ottenere una crema omogenea. Scolare la pasta, trasferirla in una boule e aggiungere gradualmente la crema di uova, mescolando velocemente per amalgamare bene. Aggiungere infine il guanciale croccante e mescolare ancora. Servire subito, completando con una spolverata di pepe nero e di pecorino romano grattugiato.

CUCINARE INSIEME
Tappe del sapore

UNO DEI PIATTI SIMBOLO
DELLA CITTÀ CHE OSPITA
LA TAPPA FINALE
DEL GIRO D'ITALIA.

PERFETTA PER FESTEGGIARE
LA CONCLUSIONE DI QUESTO
GRANDE EVENTO



4 CICLISTI



15 MINUTI



MEDIA

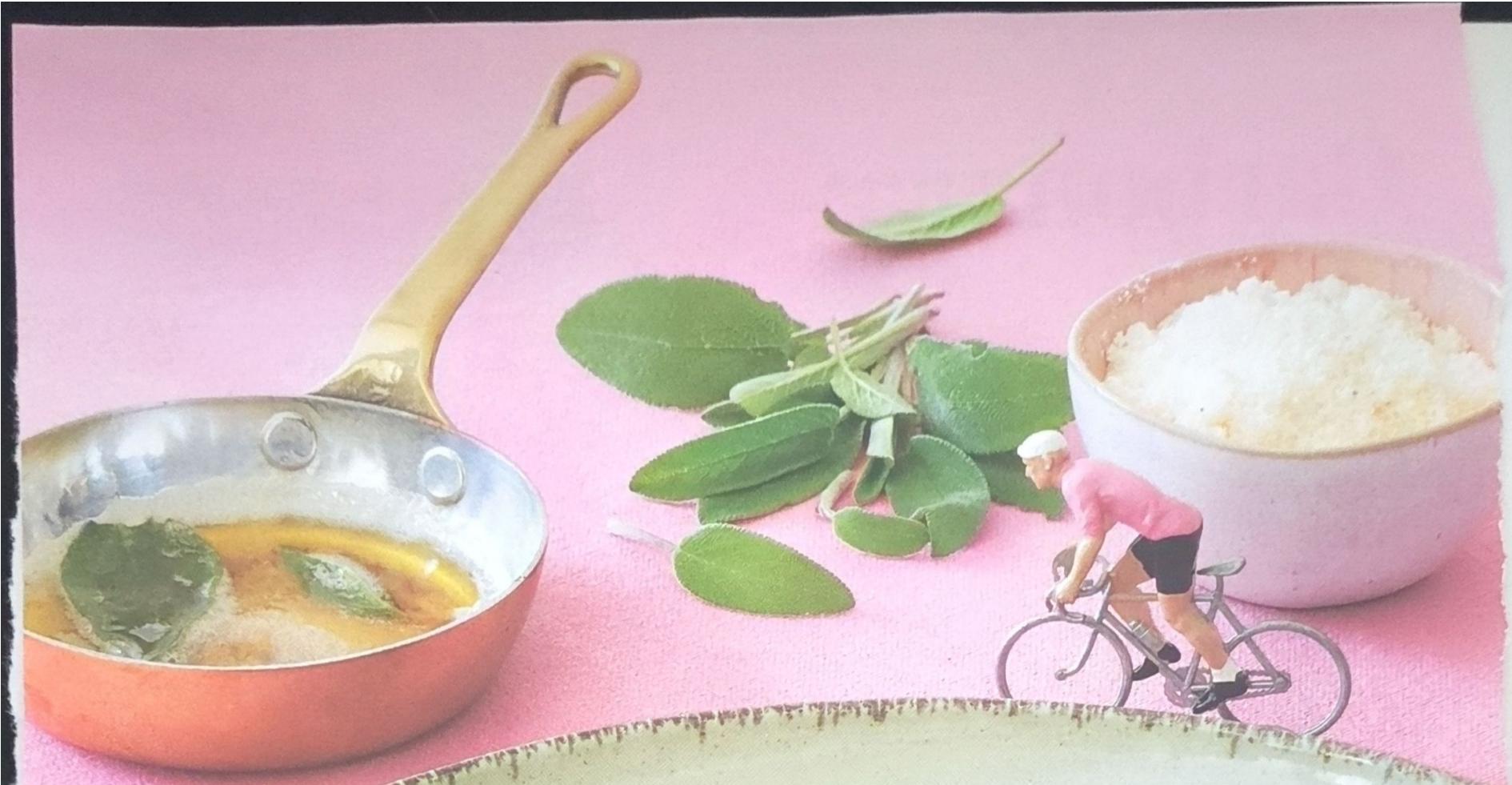
Carbonara insieme

Tra i tanti consigli
per cucinare una carbonara
a regola d'arte,
il nostro è di condividerla
con qualcuno.
Perché anche a tavola
come nel ciclismo
e nello sport in generale
la squadra è il valore
più importante.



*La carbonara è deliziosa
anche con la pasta lunga.
Provatela con i bucatini:
il foro centrale trattiene
bene la salsa, creando
un perfetto equilibrio tra
pasta e condimento.*





Capunsei: *morbide curve*

RICETTA DELLA **TAPPA DI VIADANA**

CUCINARE INSIEME |
Tappe del sapore |

UNA RICETTA ANTISPRECO
IDEALE PER RIUTILIZZARE IL PANE
RAFFERMO E SERVIRE UN PIATTO
CHE RACCONTA LA STORIA DELLA
CUCINA ITALIANA



**GRANA PADANO DOP
GRATTUGIATO FRESCO
SAPORI&DINTORNI
CONAD
CONFEZIONE DA 60 G**

INGREDIENTI

- 500 g di pane secco
- Noce moscata q.b.
- 60 g di Burro
- Alpino Sapori&Dintorni
Conad
- Brodo vegetale q.b.
- Acqua q.b.
- Grana Padano DOP
Grattugiato Fresco
Sapori&Dintorni Conad q.b.
- 2 uova
- Sale q.b.
- Salvia q.b.

PERCORSO

Grattugiare il pane secco e metterlo in una boule insieme a un pizzico di noce moscata e al burro precedentemente sciolto. Lavorare il tutto fino a ottenere un impasto omogeneo e lasciarlo raffreddare. Portare a bollire del brodo vegetale o dell'acqua e versarne un paio di mestoli sull'impasto, continuando a mescolare per amalgamare bene. Lasciare riposare per circa un'ora. Dopo questo tempo, aggiungere il grana grattugiato, le uova e continuare a impastare fino a ottenere una consistenza uniforme. Ricavare dei filoncini lunghi circa 3 cm, affusolarli delicatamente con le mani per dare loro una forma regolare. Cuocere gli gnocchi di pane in abbondante acqua salata, e quando vengono a galla, scolarli con attenzione. Condirli con burro fuso, grana grattugiato e foglie di salvia, mescolando delicatamente per distribuire bene il condimento. Servire subito per gustare il piatto caldo e saporito.



4 CICLISTI



1 ora



MEDIA



VEGETARIANA

Un nome misterioso

Il nome di questo piatto tipico della tradizione contadina mantovana sembra derivi da "picol capù" cioè: piccolo cappone, a paragone dei capponi che venivano invece consumati dai nobili del territorio.



Se avanzano dei capunsei sistemateli in una teglia, aggiungete dei cubetti di formaggio Valtellina Casera e fate gratinare in forno fino a ottenere una crosticina dorata e filante.

Un altro giro di patate in tecia

RICETTA DELLA **TAPPA DI GORIZIA**

CUCINARE INSIEME
Tappe del sapore

UN CONTORNO PERFETTO
PER ARROSTI E SPEZZATINI,
CHE RENDERÀ ANCORA PIÙ
SAPORITO IL PRANZO
DELLA TAPPA 14



PATATE NOVELLE ITALIA
CONAD
PERCORSO QUALITÀ
CONFEZIONE DA 2 KG

INGREDIENTI

- 1 kg di Patate Novelle Italia
Percorso Qualità Conad
 - 1 cipolla bianca
 - 120 g di Pancetta
Piacentina DOP
Sapori&Dintorni Conad
 - Olio extra
vergine d'oliva q.b.
 - Brodo vegetale q.b.
 - Acqua q.b.
 - Sale q.b.
 - Pepe q.b.
 - Timo q.b.

PERCORSO

Lessare le patate in acqua, senza rimuovere la buccia, per circa 35 minuti. Nel frattempo, tagliare finemente la cipolla e la pancetta. Riporre gli ingredienti in una padella con un po' d'olio e farli rosolare a fiamma bassa, mescolando di tanto in tanto. Quando le patate saranno cotte, lasciarle intiepidire leggermente, sbucciare e tagliarle a cubetti. Aggiungere le patate nella padella con cipolla e pancetta. Bagnare il tutto con acqua e brodo vegetale, regolando di sale e pepe secondo il proprio gusto. Cuocere per circa 10 minuti, mescolando di tanto in tanto. Aggiungere infine il timo fresco e mescolare bene.



*Per una versione
più leggera, sostituite
la pancetta con cubetti
di prosciutto cotto.
Se preferite un gusto più
deciso, optate per dello
speck, che aggiungerà
un tocco aromatico in più.*

Montanare: *vette di bontà*

RICETTA DELLA **TAPPA DI NAPOLI**

CUCINARE INSIEME
Tappe del sapore

NESSUNO POTRÀ RESISTERE
A QUESTO CLASSICO NAPOLETANO:
PIZZETTE FRITTE CROCCANTI
E RICCHE DI AUTENTICI SAPORI
MEDITERRANEI



**PASSATA DI DATTERINO
ROSSO
DELLA PIANA DEL SELE
SAPORI&DINTORNI
CONAD**
CONFEZIONE DA 350 G

INGREDIENTI

- 500 g di farina 00
- 2 g di lievito di birra fresco
 - 300 g di acqua
 - 7 g di sale
- 400 g di Passata di Datterino Rosso della Piana del Sele Sapori&Dintorni Conad
- Olio extra vergine d'oliva q.b.
- 1 spicchio d'aglio
 - Olio di semi di arachide q.b.
 - Basilico q.b.
- Parmigiano Reggiano DOP Grattugiato Fresco Sapori&Dintorni Conad q.b.
- Pecorino romano q.b.



4 CICLISTI



40 MINUTI + 6 ORE
DI LIEVITAZIONE



MEDIA



VEGETARIANA

PERCORSO

Iniziare a preparare l'impasto mettendo la farina e il lievito di birra sbriciolato in una boule. Versare l'acqua poco alla volta, continuando a impastare fino a incorporarla completamente. Quando l'acqua sarà assorbita, aggiungere il sale e continuare a impastare fino a ottenere una massa omogenea. Formare una palla e farla lievitare in una ciotola coperta con un canovaccio, fino al raddoppio del volume. Una volta lievitato l'impasto, ricavare delle palline di circa 70 grammi, spolverarle con farina e farle lievitare ancora per un'ora. Nel frattempo, preparare il sugo mettendo la passata di pomodoro in una pentola con olio extra vergine d'oliva e aglio. Cuocere il sugo per circa 20 minuti a fiamma bassa, aggiustando di sale. Una volta pronto, tenere da parte. Riprendere le palline lievitate e stenderle con le mani fino a ottenere la forma di pizzette. Friggere le pizzette in abbondante olio di semi di arachide fino a doratura. Una volta pronte, scolarle su

carta assorbente e farcirle con il sugo di pomodoro, aggiungere foglie di basilico fresco e spolverare con parmigiano e pecorino.



Con i pomodorini e le olive avanzate potete preparare un delizioso condimento per una pasta fredda, aggiungendo un po' di olio d'oliva, basilico e cubetti di mozzarella.

