STANLEY

PHILIPS
ThermoProtect 2100W
WELLA
PERFECT ME
nashi
ARGAN
shampoo
ARGAN

vivi verde
coop
SENZA TORBA
terriccio universale
PER PIANTE VERDI E FIORITE DA INTERNO ED ESTERNO
CONSENTITO IN AGRICOLTURA BIOLOGICA
10 LITRI

coop
250
ACQUA OSSIGENATA
SIRINGA Ultrafin
PIC solution
2,5 ml
10
Extrême comfort
Siringa sterile - Sterile syringe
Sterile Spritze
indolor experience
L'esclusiva tecnologia di Pic
indolor experience - The exclusive Pic technology
indolor experience - Die exklusive Pic Technologie
medland
CERTIFIED

Spinacino di vitello ripieno ai carciofi

preparazione: 30 min. • cottura: 1 ora

per 8 persone
calorie a porzione: 320
1 spinacino di vitello di circa 800 g, sale, 1 cipolla, 500 g di carne trita di vitello, 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato, 3 cucchiai di salvia, 1 uovo, 10 fettine, 30 g di burro, olio extravergine di oliva, sale

Amalgamate in una terrina la carne trita con il parmigiano, una presa di sale e l'uovo leggermente sbattuto. Preferite 2-3 cucchiai del composto e mettetelo nella salvia, lasciando una fascia da pasticcere usa e getta a utilizzo. Che tradiscono più facilmente la carne, inserite dopo di ripieno un cuore di carciofo, prendendo con punte del composto di carne e spalmate l'opera. Alzate fino al bordo degli ingredienti. Cucite l'apertura delle spinacino con filo bianco da cucina e spennellatelo con 2 cucchiai di olio extra vergine. Sciogliete il burro in una casseruola con 2 cucchiai di olio, unite la carne e cuocetela coperta, a fuoco basso, per circa un'ora, girandola a metà cottura. Quando mancano 5 minuti alla fine scoprite e fate rosolare l'arrosto su tutti i lati. Trasferite lo spinacino su un tagliere, lasciatelo riposare per qualche minuto, coperto con un foglio di alluminio, tagliatelo a fette e servitelo caldo o freddo.

○ **Trentino Nero Riserva, Cuesta del Argentario Amarrica, Sannio Greco**

Spinacino di vitello ripieno alla ricotta e spinaci

preparazione: 30 min. • cottura: 45 min.

per 4 persone
calorie a porzione: 670
1 spinacino di vitello di circa 800 g, sale, 200 g di ricotta di pecora, 600 g di spinaci mondati, 200 g di prosciutto cotto affettato, 9 scalogni, 1 uovo, 30 g di pecorino, 2 dl di brodo vegetale, 1 bicchierino di Porto Vecchio, 40 g di burro, sale, pepe nero

Scottate gli spinaci con poca acqua e una presa di sale per 2 minuti. Scolateli, lasciateli raffreddare, strizzatele e tritatele finemente. Mescolateli con la ricotta, una presa di sale, una macinata di pepe, l'uovo, il pecorino e le uova da pasticcere e lavorate lo spinacino. Cucite l'apertura con del filo bianco da cucina e rosolate la carne per 10 minuti in una casseruola con il burro spumeggiante. Bagnate la carne con il Porto, aggiungete gli scalogni affettati e rosolate la carne per 10 minuti in una casseruola con il burro spumeggiante. Bagnate la carne con il Porto, aggiungete gli pepe e amalgamate la cottura. Unite lo spinacino, tagliate lo spinacino a fette e servite, mirto. Lasciate intiepidire, tagliate lo spinacino a fette e servite.

○ **Nebbiolo d'Alba, Savana Rosso, Campi Flegrei Piedirosso**

Saltimbocca alla romana

preparazione: 20 min. • cottura: 20 min.

per 4 persone
calorie a porzione: 300
500 g di fettine sottili di bolsa di vitellone, 100 g di prosciutto crudo a fette, dito bianco secco, foglie di salvia, 50 g di burro, sale

Adagiate una mezza fettina di prosciutto crudo su ogni fettina di carne e distribuite su questa una foglia di salvia. Fermate il tutto con uno stuzzicadente, sciogliete il burro e rosolatevi i saltimbocca a fuoco vivo, da entrambe le parti, voltandoli una sola volta. Regolate di sale, versate il vino, lasciatelo evaporare e servite.

○ **Dolcetto d'Acqui, Cori Rosso, Rosso Barbera**