

# MARCONI *novità ed eventi*

Ricette



Vino



Curiosità



Gusto

*E molto altro per solleticare il vostro palato e farvi venire l'acquolina.....*

Anno IV ♦ Numero 2 ♦ Febbraio 2010 ♦ *Giornalino di informazione gastronomica*

## *Ricetta del Mese:*

### *Frittole di pizza con olive*

500 gr Farina 00  
100 cl Birra  
15 gr sale  
10 gr Lievito  
1 n° Uovo intero

Olio extravergine d'oliva  
origano Olive tritate

### *Procedimento:*

Sciogliete il lievito nell'acqua, unite la birra il sale e l'origano.

Unite le olive e pian piano aggiungete la farina, a circa metà quantitativo di farina aggiungete all'impasto l'uovo e un cucchiaino di olio extravergine d'oliva. Finite la farina e ottenete un impasto morbido e appiccicoso. Coprite con una pellicola e lasciate riposare almeno 30 minuti. Deve raddoppiare il suo volume. Scaldare dell'olio extravergine d'oliva per friggere. Con due cucchiaini preparare delle piccole palline che immergerete nell'olio bollente fino a doratura. Servitele da sole o con salsa pomodoro o acciughe.

## *Pizza S.g.t.*

Da ieri la pizza napoletana è ufficialmente una delle specialità alimentari protette dalla Ue. La Commissione di Bruxelles ha infatti varato il disciplinare Sgt (Specialità Tradizionale Garantita) contro imitazioni e falsi.

## *Poca Memoria..... la cura è in un frutto tanto piccolo quanto gustoso*

Per la memoria basta ricordarsi di bere succo di mirtillo. Ne bastano due tazze al giorno per migliorare la capacità di fissare i ricordi, soprattutto negli anziani, questo il risultato di uno studio condotto dall'Università di Cincinnati su un gruppo di pensionati con disturbi precoci di memoria. (Avvenire di sabato)

## *Per le Vostre Cerimonie*

Visitare il nostro sito, per sfogliare le nostre proposte per comunioni cresime battesimi anniversari o qualsiasi altra cerimonia.

## *Calcio Calcio.... fa bene alle ossa ma fa male al ristorante*

C'è la super partita di calcio e i ristoranti perdono 3milioni. Meno incassi nei locali, infatti, nelle sere in cui si giocano le partite, perché le persone preferiscono andare allo stadio o rimanere in casa a guardare la tv. La proposta di spalmare ulteriormente gli appuntamenti calcistici durante l'arco della settimana spaventa i ristoratori e vede già il dissenso di Lino Stoppani, presidente dei ristoratori Epam. (Corriere della Sera)

## *Corsi di cucina*

Proseguono i corsi di cucina, abbiamo aperto una lista di attesa per il corso del pane appena svolto, probabilmente si rifarà a Marzo, se qualcuno l'avesse perso e vuole partecipare ci contatti... vi faremo poi sapere la data. *Aperta lista di attesa per il corso dei Fritti per Martedì 16. Marzo*  
[info@ristorantemarconi.com](mailto:info@ristorantemarconi.com)

# MARCONI *novità ed eventi*

---

*Ricette*



*Vino*



*Curiosità*



*Gusto*

*E molto altro per solleticare il vostro palato e farvi venire l'acquolina.....*

*Anno IV ♦ Numero 2 ♦ Febbraio 2010 ♦ Giornalino di informazione gastronomica*

*Torna la tre giorni del bollito Misto Piemontese,  
ecco le date:*

*Si svolgerà a cena di Venerdì 5, a cena di Sabato 6  
e a pranzo e cena di Domenica 7 Marzo*

*Antipasto piemontese:*

*Peproni in bagna cauda, tartare di manzo a coltello, vitello tonnato*

*Bollito misto piemontese composto da 7 tagli differenti e servito con  
bagnetto verde, rosso, mostarda e patate.*

*Bonnet piemontese*

*€ 27.00 escluso vino e bevande.*

*Solo su prenotazione fino ad esaurimento.  
Possibilità di pranzare e cenare anche alla carta.*

*Ristorante Marconi s.n.c. di Croce Denis*

*Via Pellanda 21 Crodo*

*0324.618797 Cell 339.4688468*

*[www.ristorantemarconi.com](http://www.ristorantemarconi.com)*

*[info@ristorantemarconi.com](mailto:info@ristorantemarconi.com)*