

## **Le ricette *tipiche da a...mare* proposte da**

Ristorante La Dolce Vita

Bagno. 34 - Marina Centro

Tel. 333 6962520

### **1°) Tagliolini con scorfano e spinaci**

Ingredienti per 4 persone:

tagliolini gr. 480

scorfano gr. 400

spinaci gr. 200

aglio 1 spicchio

vino bianco

olio E.V.

Soffriggere lo spicchio d'aglio con un po' d'olio. Unire lo scorfano sfilettato a tocchetti, sfumare con il vino bianco. Aggiungere gli spinaci puliti e tritati. Farli saltare con il pesce per un minuto. Unire la pasta cotta in acqua bollente salata, amalgamare e servire.

### **2°) Calamari farciti su misticanza**

Ingredienti per 4 persone:

calamari puliti gr. 150

gamberi sgusciati gr. 60

pane grattugiato gr 30

aglio 1 spicchio

olio E.V.

prezzemolo

sale e pepe

Preparare una farcia mescolando il pane grattugiato con i gamberi e lo spicchio d'aglio tritati, un po' d'olio, prezzemolo, sale e pepe. Riempire con questo ripieno i calamari e chiuderli con uno stuzzicadenti. Cuocerli sulla griglia calda e servirli nel piatto di servizio su un letto di misticanza.

Condire con un filo d'olio crudo.

### 3°) **Etruschi**

Ingredienti per 4 persone:

farina gr. 250

uova 2

burro gr. 80

zucchero gr. 100

mandorle gr. 60

lievito gr 8

zucchero a velo

Amalgamare tutti gli ingredienti e formare dei filoncini lunghi 25/30 cm. Disponerli su una teglia da forno e cuocerli a 180° per 10 min. Fare raffreddare e tagliarli a fette di 2 cm. Spolverare con lo zucchero a velo e ripassare in forno per 3 min.

***Vi aspettiamo tutti i martedì sera dal 26 giugno al 28 agosto per farvi gustare i migliori piatti tipici del nostro territorio.***