

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

Ristorante Stella Marina

Bagno. 63 - Marina Centro

Tel. 0541 387558

PARMIGIANA DI PATATE E SARDONCINI

Per 4 pax

4 patate, 12 sardoncini, 1 pomodoro maturo, 1 mozzarella, basilico

Sbollentare velocemente le patate tagliate a fette sottili e raffreddarle in acqua, ed in una teglia con carta da forno formare quattro cerchi con le patate, adagiare tre sardoncini spinati, una fetta di pomodoro e una di mozzarella, ricoprire ancora con altre patate e una fetta di pomodoro e altra mozzarella, sale, pepe e un filo d'olio; infornare a 180° per 10' circa.

PASSATELLI ROMAGNOLI ALLE VONGOLE VERACI E VERDURE DI STAGIONE

Per 4 pax

Per i passatelli: 4 uova, 4 cucchiai di parmigiano, 4 cucchiai di pane grattugiato, scorza di limone grattugiata, noce moscata, sale e pepe.

Per il sugo: 500g di vongole veraci, 2 spicchi d'aglio, 1/2 bicchiere di vino bianco e 200g di fagiolini.

Amalgamare gli ingredienti e passarli nello schiacciapate. Aprire le vongole con uno spicchio d'aglio e poco vino bianco. Lessare la verdura e ripassarla in tegame con olio e uno spicchio d'aglio; filtrare l'acqua delle vongole e unire in una padella le vongole con la loro acqua insieme a fagiolini e passatelli cotti precedentemente. Aggiungere alcuni pendolini tagliati a spicchi ed amalgamare il tutto. Servire spolverando con prezzemolo fresco.

SARDINA FRITTA SERVITA CON PENDOLINI CONFIT PROFUMATI AL BASILICO

Per 4 pax

600g sardine, 200g pendolini, basilico, farina di grano duro, aceto di vino bianco.

Infarinare la sardina già spinata e friggerla. Scolarla dall'olio in eccesso e irrorarla velocemente con l'aceto, poi salare. Tagliare i pendolini a metà, saltarli velocemente in padella con olio e basilico; ricoprire le sardine

la ricetta che vogliamo pubblicare sono i passatelli alle veraci

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