


MYSOCIALRECIPE

Da sinistra: Daria La Ragione, Francesca Marino (Ceo) Marialaura Rolando e Angeto Vitiello. A destra, i vermicelli di rinforzo di Gaetano Russo

Dal gelato salato di Crivella al babà fritto di Ciro Salatiello: tante nuove idee per le feste

I menu garantiti da ricette d'autore su Mysocialrecipe



Daniela Faiella

Siete in cerca di un menù originale? **MySocialRecipe.com**, primo portale di registrazione e deposito di ricette ideato dalla biologa nutrizionista e imprenditrice Francesca Marino, ha raccolto ricette per tutti i gusti nel suo "Menù di Natale": piatti tradizionali rivisitati, piatti innovativi, piatti stellati e semplici proposte, di terra o di mare. Se volete provare qualcosa di nuovo e allo stesso tempo essere certi del risultato è qui che potete trovare i giusti suggerimenti.

Si parte da una ricetta elaborata dal gelatiere **Enzo Crivella** «Tempura di calamaretti e gelato al nero di seppia», oppure per gli amanti del baccalà, ci sono le accattivanti «Polpettine di baccalà e pistacchi con zuppa di alici e pomodori del pieno» dello chef **Giuseppe Daddio** della Scuola Dolce&Salato.

Pensate che a Natale si possa osare anche con i primi? **Gianluca D'Agostino**, chef stellato del ristorante Veritas, ci propone le «Linguine con friarielli vongole e calamari» e, per ricreare un'atmosfera più familiare e informale, c'è la «Cala-

marata con baccalà, frutti di mare e crema di pasta e patate» di **Tiziano Terracciano**, appassionato di cucina e finalista di numerosi contest organizzati dalla piattaforma, o ancora gli «Spaghetti Nobili» di **Mario Avallone**, patron della Stanza Del Gusto nel cuore antico di Napoli, una ricetta molto semplice che nobilita uno dei formati di pasta più conviviale che esista. E in questo tripudio di colori e profumi arriva la «Fettuccina di calamaro, salsa di cetriolo, uova di pesce volante e carbone di olive nere del Cilento» dello chef stellato **Paolo Gramaglia** del ristorante President, a Pompei.

Ma durante le feste, si sa, si abbandonano le diete e i buoni propositi, e quindi è concesso anche abbandonarsi ai piaceri della gola e godersi le golosissime ricette della «Pummarul'è» della foodblogger **Maria Romano**, o magari fare un viaggio nei sapori della Sicilia, con la Cassata "nuda" di **Francesco Giuliano**, nipote del maestro Giuseppe Giuliano, palermitani doc e noti pasticciari.

Per il giorno di Natale invece, che usanza vuole sia protagonista un menù di terra, si può rompere il ghiaccio con un trancio di «Pizza Parule» con le

papacelle di Giuseppe Pignalosa, o un classico «Sartù di riso» di **Mimmo De Gregorio** de Lo Stuzzichino". Non sarebbe Natale senza di lei, "A nzalata 'e rinforzo" (insalata di rinforzo), la tipica portata in uso a Napoli durante il pranzo natalizio, e allora perché non riproporlo come «Vermicello di rinforzo» di **Gaetano Russo**? Ed a proposito di tradizioni, nelle proposte c'è anche un grande classico, irrinunciabile, la calda "Minestra maritata" come quella di **Giusi Aiese**! Ma anche gli Agnolotti ripieni di cavolfiore, cipollina novella e guanciaie, crudo e cotto di baccalà, macedonia di zucca e patate, preparati dallo chef **Fabio Ometo**, possono offrire grandi soddisfazioni al palato, così come il "Girello di bufalo con torzelle e verdure" dello chef **Giuseppe Daddio**.

Per il dessert invece ci sono due classici della tradizione ma elaborati in una versione nuova «Il babà fritto» di **Ciro Salatiello** e il «Panettone Scomposto» di **Manuel Ciardelli**.

Queste solo alcune delle ricette proposte sul sito, ce n'è davvero per tutti i gusti, che sia di mare o di terra, non resta che scegliere il vostro menù di Natale su **mysocialrecipe.com**

© RIPRODUZIONE RISERVATA