



Eventi da raccontare

Dalla Sardegna la vincitrice del contest #Ilbuonodistareacasa di MySocialRecipe. Ecco le 10 ricette più votate

O 15/4/2020

63



Condividi

Mi piace 4

Tweet

Condividi



Il buono di stare a casa

“Pappillons”, ecco il nome della ricetta della cuoca sarda **Elisabetta Lebiù**, che conquista la community di **MySocialRecipe**. La ricetta si aggiudica la vetta del contest tutto social “**Il Buono di stare a casa**”, che ha visto partecipare da tutta Italia appassionati, gourmet e cuochi per lanciare un messaggio di positività, e far circolare cose belle e buone, attraverso una ricetta di tradizione che ci si tramanda a casa da anni o una che è stata inventata da questa generazione e ora è diventata una nuova tradizione.

“Questo piatto nasce in un momento molto particolare in cui il mondo ha bisogno di positività da parte di tutti – spiega **Elisabetta Lebiù** – e ho voluto realizzare con alimenti poveri un piatto che rappresentasse la rinascita, una farfalla pronta a una nuova vita per spiccare il volo in un nuovo cielo limpido e azzurro”.

E così Elisabetta Lebiù, esperta di pasta fresca artigianale, autrice del libro “La pasta fresca New Style, tradizione ed innovazione” e del blog l'Arte della pasta fresca New Style, realizza un

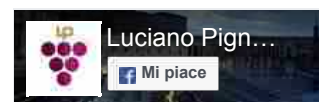
Articoli recenti

Scegli un mese

Siti amici



Facebook





altro sogno e vedrà pubblicata la sua ricetta su riviste di settore e giornali online.

Soddisfazioni non solo per la prima classificata, ma anche per gli altri partecipanti, che hanno dato vita a ricette originali e sfiziose, tutte da provare in questo periodo di isolamento forzato.

“Siamo contenti di poter coinvolgere la nostra community in un momento come questo, in cui si fa fatica a distrarsi, afferma **Francesca Marino**, nutrizionista e CEO della piattaforma.

Ideare un piatto originale, proporlo in una sana competizione, ed avere l'opportunità di essere protagonista per un giorno su giornali e siti di settore, penso che possa essere una buona opportunità per tutti gli appassionati di food.”

Ed ecco le **10 ricette** più amate dal popolo del web (in ordine alfabetico)

Gennaro Balestrieri – Pacchero di Gragnano ripieno di salsiccia e friarielli su fonduta di provolone del monaco

Rita Del Castillo – Sfincia di San Giuseppe in versione salata

Rosa Del Gaudio – Pastiera Napoletana

Shamira Gatta – Cannoli salati con mousse di mortadella e granella di pistacchi

Jasmine Lamboglia – Ciambelle di patate

Elisabetta Lebiù – Pappilons

Anna Rita Mongillo -Torta di crema e amarena

Pietro Perricone – Trancio di salmone cotto al vapore con julienne di zucchine genovesi profumate al lime e sfera alla menta

Marialaura Rolando – Arancini Sciuè Sciuè

Lorenza Verrillo – Ossobuco di marchigiana in umido

Le ricette saranno pubblicate su **Cucina a Sud e Italia a Tavola**, mediapartner del contest assieme a **Luciano Pignataro Wineblog**

Link: <https://www.mysocialrecipe.com/contest/il-buono-di-stare-a-casa/>

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici



Luciano Pignataro
Wine Blog
6 minuti fa

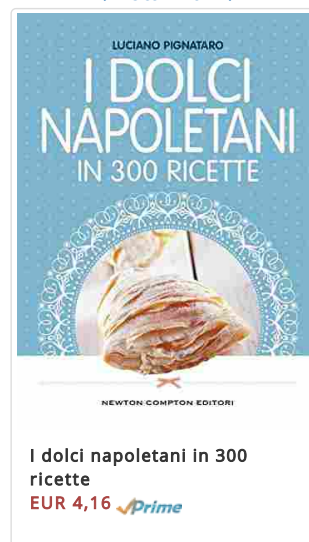


La ricetta degli Spghettini spezzati all'assoluto di piselli di Peppe Guida, chef patron dell'Antica Osteria Nonna Rosa, da replicare a casa. Lo Spghettino dei Campi spezzato a mano, a ricordare i gesti quotidiani d'un tempo, è trattato con un linguaggio moderno che rimanda al sapore dell'infanzia e al profumo della primavera.



I libri di Luciano Pignataro

◀ Tutti i libri ▶



Eventi da raccontare | / Nessun commento / Luciano Pignataro



Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

NOME*

Nome

EMAIL*

La tua email

SITO WEB

Sito web

COMMENTO

Il tuo messaggio

USANDO QUESTO FORM ACCONSENTI ALLA [MEMORIZZAZIONE](#) E ALLA GESTIONE DEL TUO INDIRIZZO EMAIL DA PARTE DI QUESTO SITO *

[Commento all'articolo](#)

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. [Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.](#)



Mimosamisù

[Focaccia dolce di Pasqua](#)[Ossobuco di marchigiana in umido](#)[Pastiera moderna di riso dolce](#)[La pastiera della tradizione di Ciro Salatiello](#)[Agnello porchettato con carciofi e patate](#)

Articoli correlati

[Inaugurato il laboratorio del gusto Intavolando](#)[Riapre La Cantina di Triunfo in via Riviera di Chiaia](#)[Linea Verde al Paniere Flegreo con la 3 B e i produttori dei Campi Flegrei](#)[Gino Sorbillo: "Il red carpet a Venezia, il giorno più felice della mia vita professionale"](#)[Arte e gastronomia: i vini di Masi e i piatti di Raffaele Vitale a Villa Cosilinum di Padula](#)