

Comieco partner di
Ecomondo 2009
Rimini, 28/31 ottobre

**BUON
TERRITORIO e
BUONI PRODOTTI
=
BUONA CUCINA**

Comieco è il Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli imballaggi a base Cellulosica. Il Consorzio ha come compito istituzionale il raggiungimento degli obiettivi fissati dalla Direttiva 94/62 CE e recepiti dalla legislazione nazionale. A Comieco aderiscono circa 3.400 imprese della filiera cartaria. Per realizzare questi obiettivi il Consorzio ha sottoscritto convenzioni sulla raccolta differenziata che coinvolgono il 77,9% dei Comuni e oltre 51 milioni di Italiani (dati aggiornati al 31 dicembre 2008).

Ufficio stampa Comieco:

Alberto Bobbio
Tel: 335 -1097277
a.bobbio@inc-comunicazione.it

Costanza Zanolini
Tel: 02 8900870
czanolini@eidoss-pr.it

Quando la qualità dei buoni prodotti dei Comuni Virtuosi di Campania e Sicilia si sposa con il talento in cucina nascono piatti che onorano la tradizione e soddisfano anche i palati più raffinati.

Ad ulteriore testimonianza dello stretto legame esistente tra la "buona" raccolta differenziata e i "buoni" prodotti provenienti dai Comuni Virtuosi, dunque, gli chef Mario e Giovanni Aiello del ristorante "Il Terrazzino" di Piano di Sorrento, hanno omaggiato Comieco con una virtuosissima ricetta:

Scialatielli alle noci di Sorrento con provolone del monaco di Vico Equense e pezzottella stagionata.

Preparazione degli scialatielli (per 4 persone)

Ingredienti

200 gr. Farina 00
200 gr. semola rimacinata di grano duro
80 gr. latte
1 uovo intero
2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva dop della penisola sorrentina
60 gr. pezzottella grattugiata (caciotta stagionata)
Sale q.b.
Pepe q.b.

Esecuzione

Preparare la fontana con la farina e mettere nel buco i diversi ingredienti. Dare una prima impastata con la forchetta. Impastare energicamente con le mani, lavorando almeno per quindici minuti. Lasciare riposare la pasta per un'oretta, coprendola in modo che non secchi. Stendere la sfoglia con un mattarello fino a renderla piuttosto sottile. Lasciarla asciugare per una decina di minuti circa. Arrotolate la sfoglia su se stessa. Tagliare gli scialatielli come per tagliatelle ma tenendoli piuttosto stretti (intorno ai 8 mm circa) accorciare gli scialatielli alla lunghezza di 8 cm .

Preparazione della ricetta (per 4 persone)

Ingredienti

100 gr. Gherigli di noci igp di Sorrento
160 gr. Provolone del Monaco dop di Vico Equense
100 gr. Latte
50 gr. Burro
50 gr. Olio extra vergine dop della penisola Sorrentina
60 gr. Pezzottella stagionata grattugiata (caciotta stagionata)
Pepe q.b.

Esecuzione

Mettere in una padella il burro a sciogliere, aggiungere l'olio e i gherigli di noci leggermente tritati ed imbiondirli, aggiungere il latte e lasciare leggermente evaporare ottenendo una salsa non troppo densa. Mettere una pentola con circa 7 Lt. di acqua salata sul fuoco, quando bolle versare gli scialatielli cuocere per circa 3-4 minuti e scolarli al dente, versare gli scialatielli nella padella e saltare, aggiungendo la datolata di provolone del monaco e la pezzottella grattugiata aggiustando con pepe nero macinato al mulinello.