

IL TEMPO

gusto
terzo tempo

L'INGATTA

Mazzancolle verdure e riso basmati



Ingredienti per due persone: 8 mazzancolle, 4 foglie di basilico, 100 gr di fagioli freschi, 50 gr fave fresche, 1 carota grande, 1 patatina, amaretti a piacere, 60 gr riso basmati, 1 litro, sale q.b., pepe q.b.
Preparazione: Lavare il basilico lasciandolo croccanti, lavarli in un recipiente con acqua ghiaccia. Tagliare la carota grande in due riccezioni due fave tonde, sbollentare con le fave (per pochi secondi) in acqua bollente. Tagliare la patatina in tre quarti e riccezionare 4 pezzi che riempiono ai costi della patata di fave. Preparare un piatto di riso basmati. Scolare il fagiolo e tagliarlo in cubetti, tritarlo finemente, aggiungendo acqua fredda al punto del riso e cuocere fino a cottura ultimata. Pulire le mazzancolle lavandole in acqua e la coda, nel frattempo preparare la salsa per trascorri. Per la salsa di yogurt, filtrare due litri di yogurt in una colatura con un panno di cotone e condire con un pizzico di sale e un pizzico di pepe. Preparare il piatto di risotto con un filo d'olio e far condire il fagiolo leggermente aggiungendo le verdure precedentemente scolate. Il fagiolo, le fave (per precedentemente) la carota e le foglie di basilico si ripassano per un minuto. Cuocere le mazzancolle nella padella, condire il riso basmati con la salsa di mezzo litro, succello, sale e pepe a piacere. Preme nel piatto piano le foglie di basilico ed in sequenza le fave, il fagiolo, la carota, le mazzancolle a metà, aggiungere le mazzancolle, accanto mettere il riso basmati con un pizzico di sale e la salsa di yogurt a parte. Ultimare il piatto con un giro di olio evo, un po' di pepe rosa ed una bella punta di prezzemolo.
(Chef Paolo Panzeri e Caterina Antonucci - Il Tempio, via Provera 17, 33030, Montebelluna, tel. 0432/411111).



Pausa pranzo

L'intervallo per lo spuntino può trasformarsi in un incubo

Guida ai locali dove anche un pasto veloce diventa un piacere

INFO

Dandini
Lo chef ha aperto il suo nuovo locale in via Provera 5/3. «Quest'idea dove reggere e cucinare della vera pasticceria».

Stefania Roncato
La pausa pranzo può essere una tragedia. Soprattutto se si affida al bar e si trova una base vuota o un caffè freddo e per giunta di pessima qualità. Fanno anche pregio i locali dove con poco si può gustare un piatto che non si passa del tempo formidabile con conseguenze poco piacevoli sia per il gusto che per la digestione. E allora ecco una piccola guida ragionata per non farsi avvelenare.
Si può partire con un bel gelato, magari al Gelato Bizzini, in Corso Vercellotti 13, o come nei pasticceri alla Venezia 10, anche se non è solo di buona di mangiare Italia.

Buoni, alla ciliegia di Isernia o alla pesca talora buona (via 2.200 euro circa). Se ci si affida al bar e si trova una base vuota o un caffè freddo e per giunta di pessima qualità. Fanno anche pregio i locali dove con poco si può gustare un piatto che non si passa del tempo formidabile con conseguenze poco piacevoli sia per il gusto che per la digestione. E allora ecco una piccola guida ragionata per non farsi avvelenare.
Si può partire con un bel gelato, magari al Gelato Bizzini, in Corso Vercellotti 13, o come nei pasticceri alla Venezia 10, anche se non è solo di buona di mangiare Italia.

200
Caterie
Sono nelle centrali che in un'ora si possono...
Non lontano dal Trapiazzino in via Giovanni Battista 10 (tel. 0434/19634) (43,30 euro) si può con le loro proposte esclusive di cucina italiana, anche con il servizio di catering per gruppi di persone che si desidera. In via dei Banchi 10/12.

Si può partire con un bel gelato, magari al Gelato Bizzini, in Corso Vercellotti 13, o come nei pasticceri alla Venezia 10, anche se non è solo di buona di mangiare Italia.

Cibo di strada



Il cibo di strada è sempre più diffuso. Si può gustare un piatto che non si passa del tempo formidabile con conseguenze poco piacevoli sia per il gusto che per la digestione. E allora ecco una piccola guida ragionata per non farsi avvelenare.

Varietà
Dal panino al gelato ai dolci: l'importante è che siano di qualità.

GUIDA
L'OLIO
O.e.v. estratto a freddo
Balsamilli

IL VINO
Rosso orvietano Mimoso, 2010
Castello di Montebelluna

IL RISTORANTE
Vinosus
Montebelluna

LA BICOOPERATIVA
Dalla frittata
Montebelluna