

La Recette du Mois



GRATIN DE CONCHIGLIONI, PANCETTA ET RICOTTA

Pour 6 personnes :

300gr de conchiglioni LIGUORI, 300gr de coulis de tomates TUDIA, 250gr de ricotta, 100gr de pancetta, 50gr de Parmigiano, huile d'olive, sel et poivre.

Préchauffer le four à 180°C. Verser le coulis de tomates dans un grand plat allant au four. Faire cuire les conchiglioni al dente, les égoutter et les placer dans le plat de manière à pourvoir les farcir. Dans une poêle, faire revenir la pancetta à feu vif pendant 5 minutes. Hors du feu, mélanger rapidement avec la ricotta. Farcir les conchiglioni avec une cuillère de préparation à la pancetta. Assaisonner d'un filet d'huile d'olive extra vierge. Saler, poivrer. Parsemer de parmesan râpé et enfourner pour 20 minutes.

Buon appetito !

La Gazzetta di Nina

N° 003 - MAGLIO / MAI 2024

Agenda Gourmand

Chaque 3^{ème} vendredi du mois, Nina Paolina vous propose sa soirée découverte. Un dîner autour d'un produit, d'une ville ou d'une région...

En mai : la mozzarella sans la tomate ! Un sacrilège ?
SUR RESERVATION

Pour tout savoir :
www.nina-paolina.fr

Ultima Minuta !

NOUVEAU !!! Tout le monde connaît les taralli des Pouilles. Mais connaissez-vous le tarallo napoletano ? Cette spécialité aux amandes et au poivre est un régal à l'apéritif... En direct de la maison Michele Iazzetta à Naples. A découvrir chez Nina Paolina, en coffret de 500^{gr} à 10.90€. Squisito ;-)



in vino Veritas MARCHE I.G.T.

LACRIMA DI MORO D'ALBA 2022

De couleur rouge rubis aux reflets violets, il révèle au nez des arômes délicats de roses et de violettes, avec des notes de baies parfumées. La gorgée est élégante, avec des tanins doux. Excellent à l'apéritif, il accompagne également les entrées à base de tomate et les pâtes. Au verre : 4.90€/12^{cl}



NOUVEAU !!! Nina Paolina fabrique aussi des pâtes fraîches ! Grano duro italiano, œufs frais bio, huile d'olive... A découvrir et commander chez Nina Paolina.

