

La Recette du Mois



GATTO DI PATATE

Pour 6 personnes :

1kg pommes de terre à chair farineuse, cuites. 3 œufs entiers. 100gr Pecorino ou Parmigiano. 100gr mozzarella ferme. 100gr salame (saucisse) coupé en dés. 100gr beurre fondu. Muscade, lait et sel. Chapelure et parmesan pour la finition.

Ecraser les pommes de terre, ajouter 75 gr de beurre fondu, le sel, la muscade, le pecorino, les œufs battus et le lait pour obtenir un mélange consistant. Diviser le mélange en 2 parts. Répartir dans un moule à cake la 1^{ère} part. Disposer la mozzarella, les dés de salame, puis recouvrir de la 2^{ème} part. Finir avec le beurre restant, et la chapelure. Cuire 45 minutes à 180°C. Servir avec du jambon de Parme et une salade verte. Buon appetito !

La Gazzetta di Nina

N° 001 - MARS / MARZO 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 mars : le vinaigre balsamique de Modène, de l'entrée au dessert...

Pour tout savoir :
www.nina-paolina.fr
SUR RESERVATION

Ultima Minuta !

NOUVEAU !!! Vous connaissez le Panettone bien sur ! Mais connaissez-vous sa proche cousine, la Colombe de Pâque ? Pur beurre, aux pépites chocolat, une fermentation lente de 72^h. En direct de la maison Borsari à Vérone. Chez Nina Paolina, en coffret de 1kg à 29.^{90€}. A déguster en famille pour les fêtes de Pâques.

Basta l'uovo !
Viva la colomba



in vino Veritas GARDA D.O.C. ROSSO 2022

LE VIN DU MOIS :

Vin rouge du lac de Garde, assemblage de raisins noirs, de couleur rubis, aux arômes de cerises et de framboises, et aux notes épicées. Bouche ronde et fruitée, à apprécier sur la charcuterie et sur les pâtes en sauce... A déguster chez Nina Paolina (4.^{90€} les 12^{cl} ou 15.^{90€} la bouteille).

A boire avec modération :-)



INSOLITO



nina
paolina
ibristorantedellapasta

