**Meet the Chefs : *“dall’*Italiano*”***

***il* Menu‘**

***l’*Aperitivo**

*il* Sanbittér *i* Tarallini al Finocchietto *le* Olive Verdi Dolci (Puglia)

***gli* Antipasti**

*i* Grissini con *il* Prosciutto Crudo San Daniele (Friuli)  
*i* Bocconcini di Mozzarella ed *i* Pomodorini  
*i* Pomodori Secchi  
*l’*Olio d’Oliva e *l’*Aceto Balsamico  
*le* Melanzane sott’Olio di Mamma (Campania)  
*i* Salumi : *la* Soppressa (Friuli), *la* Porchetta (Lazio), *la* Finocchiona (Toscana)  
*il* Formaggio Stravecchio (Friuli)  
*il* Pane

***il* Primo Piatto**

*gli* Gnocchi alla Sorrentina, *la* ricetta di Salvio (Napoli, Campania)

***il* Dessert**

*il* Tiramisu‘ (Veneto)

***le* Bevande**

*il* Vino Rosso della Casa : *il* Sangiovese (Abruzzo)  
*la* Birra Peroni Nastro Azzurro  
*l’* Acqua liscia  
*il* Limoncello (Campania)  
*l’*Espresso

**Berlino, Zionskirchplatz, 10 Aprile 2014**

***gli* Gnocchi Alla Sorrentina** - la ricetta di Salvio

**Ingredienti**: Mozzarella, Aglio, Pomodori pelati San Marzano, Olio d’Oliva, Gnocchi, Basilico, Acqua, Sale, Parmigiano grattugiato

**Preparazione della Mozzarella**

Tagliare la mozzarella in cubetti piccoli.

**Prepararazione del Sugo di Pomodoro**

Pulire e tagliare **l’Aglio** : Apriamo la testa dell'aglio, togliamo con una leggera pressione gli spicchi ed eliminiamo le bucce esterne secche. Eliminiamo la parte superiore ed inferiore allo spicchio, togliamo la buccia esterna. Eliminare la parte verde interna. Tagliare gli spicchi in 2 o 3 parti.

In una padella riscaldare l'olio con l’aglio fino a quando l’aglio diventa leggermente dorato.

Eliminare dai **pomodori** pelati la pelle residua e la *testa*. Unire i pomodori pelati all’olio e aglio in padella, aggiungere il sale e lasciar cuocere a fuoco medio-basso per tutto il tempo necessario.   
Aggiungere foglie intere di basilico.   
Il sugo deve sobbollire, senza asciugarsi troppo ma senza neanche perdere il bollore.

**Cottura degli Gnocchi**

In una pentola capiente portare ad ebollizione abbondante acqua salata. Cuocere gli gnocchi finché verranno a galla.

**Unire gli Gnocchi, il Sugo e la Mozzarella**

Quando gli gnocchi vengono a galla, scolarli e versarli in padella per unirli al sugo di pomodoro.  
Contemporaneamente aggiungere la mozzarella e mescolare in modo da far sciogliere la mozzarella.  
Spegnere anche il fuoco sotto la pentola del sugo.

**Preparazione dei piatti**

Utilizzare un mestolo o un cicchiaio grande per dosare gnocchi nei piatti.   
Utilizzare delle forbici grandi per tagliare la mozzarella filante durante la preparazionde dei piatti.  
Aggiungere una foglia di basilico decorativa su ogni piatto.  
Parmigiano grattugiato opzionale a piacere.

***il* Tiramisu’**

**Ingredienti**: 750g Mascarpone, 4-5 uova, 4 cucchiai di Zucchero, Savoiardi, espresso, polvere di cacao, (opzionale liquore all’uovo)

**Preparazione**

Bagnare i savoiardi con l’espresso freddo.

Battere a schiuma i tuorli e lo zucchero. Aggiungere il Mascarpone, il liquore ed il bianco dell’uovo montato.

Riempire le Forme a turno con Savoiardi e Crema.

Mettere in Freezer per 30 minuti e poi in Frigo.

Cospargere di Cacao.