

ECCO I VINCITORI DEL CONTEST E LA BUONA RICETTA CONSIGLIATA

Il Sig. Ivo Luna, con la “Coda alla Vaccinara” è il vincitore del contest “E tu che ricetta consigli” inserito all’interno del Festival delle tradizioni e delle eccellenze organizzato dal Comune di Lanuvio e finanziato dall’Arsial. Al secondo posto, a parimerito, Michela Galieti con la “pizza di fiori”, Celestina Marini con le “fettuccine al grano senatore cappelli” e “Antonella Sbraccia con le cotiche e fagioli”. Al terzo posto, a pari merito, Francesca Piersanti con le “ciambelline al vino” e Chiara Soccicon “la torta girasole.” Soddisfatta l’Assessore al Turismo e Marketing Territoriale Valeria Viglietti, ideatrice del Contest: “Non è stato semplice, per la commissione, vista la qualità delle ricette pervenute, decretare i vincitori del Contest. Ringrazio di cuore tutti coloro che hanno partecipato all’iniziativa che è nata per celebrare la storia e le tradizioni gastronomiche della nostra Città. Un sentimento di gratitudine va anche anche agli ospiti della RSA Sacro Cuore di Lanuvio che hanno partecipato presentando il loro elaborato “la ricetta del cuore” frutto del laboratorio di gruppo ideato e realizzato dalla Dott.ssa Covarelli, psicologa della struttura. A breve – conclude la Viglietti- tutti i concorrenti saranno contattati per ricevere il loro premio.” Di seguito la ricetta vincitrice del Contest:

Ricetta “Coda alla Vaccinara”

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



1 kg di coda

1 carota

1 cipolla

1/2 noce moscata

3 chiodi di garofano

1 bicchiere di vino bianco

1/2 kg di pelati

1/2 kg di sedano

2 foglioline di alloro

PROCEDIMENTO

Con poco olio (evo) soffriggere cipolla e carota, unire la coda e farla rosolare, aggiungere il vino e farlo evaporare, poi aggiungere i pomodori sale (q.b.) noce moscata, chiodi di garofano e alloro. Lessare a parte il sedano e aggiungerlo 15 minuti prima della fine cottura. Tempo di cottura 2 ore circa.

[Read More](#)