

Le ricette dei designer

Design al dente

70 ricette di pasta
e primi piatti

Introduzione di
Emidio Mansi



 EDITRICE
COMPOSITORI



Angeletti Ruzza Design.

Silvana Angeletti è nata a Rieti nel 1969. Daniele Ruzza a Roma nel 1967. Dopo il diploma di laurea in Industrial Design, conseguito presso l'ISIA di Roma, nel febbraio 1994 aprono il loro studio di progettazione. Lo studio si occupa prevalentemente di industrial design e collabora con numerose aziende tra le quali Teuco, Flaminia, Azzurra, F.lli Fantini, Guzzini, Colombo Design, Irsap, Ad Hoc, Serafino Zani, Nemo, Poltrona Frau, Gedy, RSVP, Graff, Gel, Fiam. Dal 2007 seguono la direzione creativa di Azzurra sanitari in ceramica e dal 2002 al 2006 seguono la direzione creativa della GSI. Tra i loro progetti di interior design figura il Relais Villa d'Assio ed il Quinto Assio Hotel di Rieti. Dal 2010 sono docenti di Product design presso lo IED di Roma. Dal 1999 sono soci ADI. Di seguito si riportano alcuni dei premi o menzioni ottenute: ADI Design Index 2011 per la lampada a LED Giò per Nemo di Cassina, nominee Designpreis 2011 con la collezione Nuvola, la collezione e la comunicazione Thin per Azzurra. www.angelettiruzza.it

Mezzelune di Zio Tullio

Questa ricetta è un'invenzione di un nostro carissimo amico che ama cucinare quasi quanto fare l'amore... considerando l'età che avanza, la tavola lo appassiona sempre di più!

Grazie Massimo (per gli amici Zio Tullio) per la gioia che ci procuri ogni volta che ci inviti a cena ma è ora di mettere le cose in chiaro: Rosy (tua moglie, sì lei) è molto più brava di te!

Ingredienti per 4 persone

Per la sfoglia: 1 uovo per 100 gr di farina, per 400 gr in totale

Per il condimento: un sacchettino di nero di seppia | prezzemolo | olio | sale | 2 spicchi d'aglio | una puntina di peperoncino | 300 gr di code di gambero | un goccio di vino bianco | coppapasta a forma di mezzaluna

Preparazione

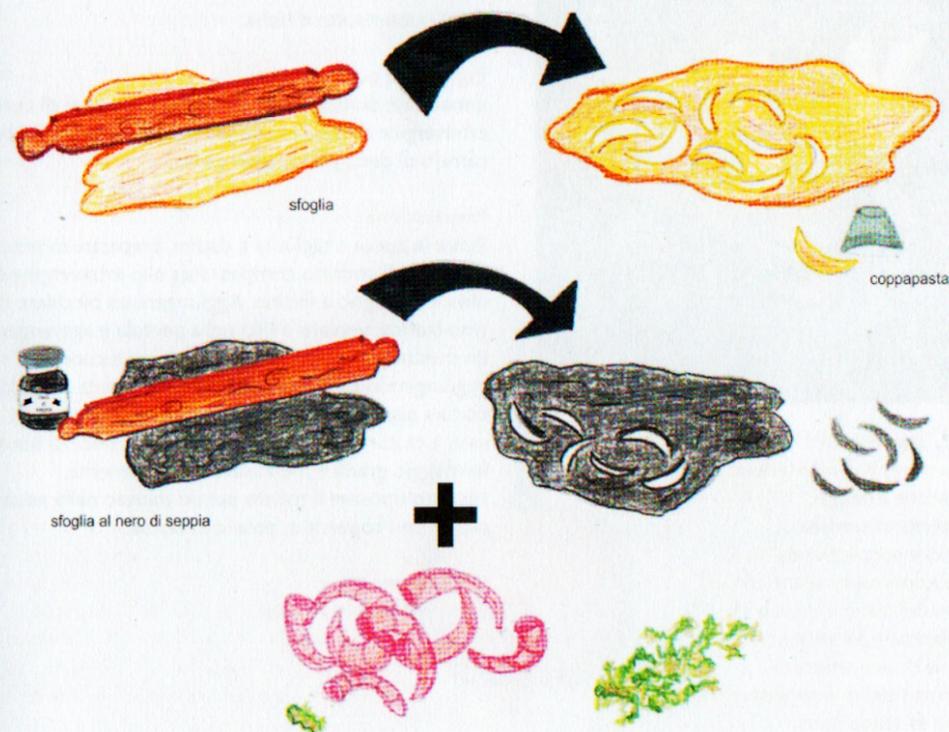
Preparare le due sfoglie separate. Due uova e due etti di farina per la sfoglia classica, due uova e due etti di farina per la sfoglia al nero di seppia. Nell'impasto aggiungere un goccio di olio e un pizzico di sale. Stendere la sfoglia e con l'uso di un coppapasta a forma di mezzaluna tagliare le sfoglie.

Far soffriggere due spicchi d'aglio (che andranno tolti) scottare i gamberetti con una spruzzata di vino bianco e un pizzico di peperoncino. Cuocerli però coperti in modo da non farli asciugare.

Una volta cotta la pasta, unire il condimento e servire guarnendo con prezzemolo.

In abbinamento

Un buon Chardonnay e se non si vuole sbagliare, Passerina.



In alternativa

Cosa c'è di meglio di uno spaghetti al pomodoro? però non ditelo a Zio Tullio!