

Le ricette dei designer
Stuzzicati dal design

70 antipasti
e stuzzichini

Introduzione di
Sara Porro

 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

Sorridi, è pronto!

Un antipasto che può realmente strappare un sorriso. Si arriva spesso al pranzo con tanta fame, ma non è mai pronto e alla fine il broncio e il borbottio dello stomaco si fanno vedere e sentire. Abbiamo pensato di riaccendere i sentimenti con questo stuzzichevole antipasto che può regalare solo sorrisi!

Ingredienti

Farina di mais 250 gr | 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva | 1 noce di burro | 1 l di acqua | 1 barattolino di salsa tartufata | sale q.b. | 1 formina tonda per tagliare la polenta | 1 saccapoche

Preparazione

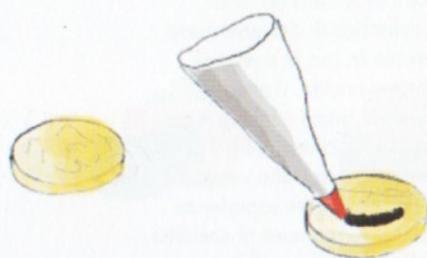
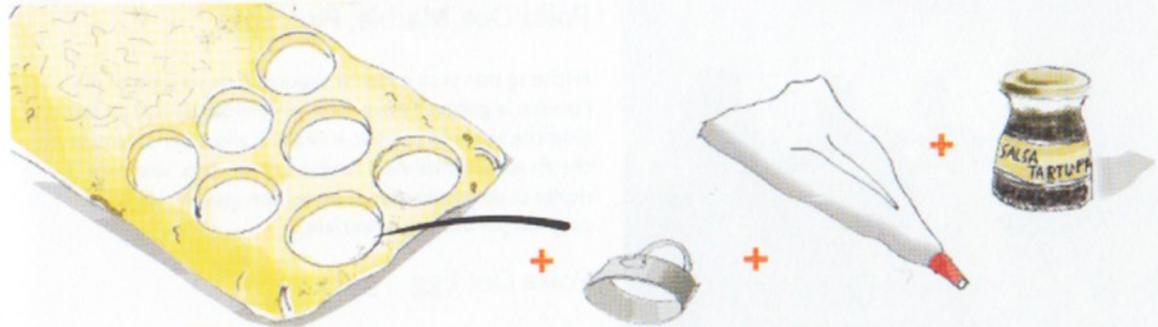
Preparare la polenta come da tradizione o come si vuole, oppure comprare quelle già pronte. Aggiungere il sale o se si preferisce il dado vegetale. Quando la polenta è cotta, versarla su una teglia da forno, livellarla con una spatola (circa 1/1,5 cm) e lasciarla raffreddare. Con una formina tonda cominciare a tagliare i cerchi e posizionarli nella teglia. Infornare e grigliare per 10 minuti. Periodicamente controllare e, prima di estrarla dal forno, verificare la doratura della polenta. Caricare la saccapoche con una salsa tartufata e disegnare i classici sorrisi sulla superficie del disco.

Guarnire il piatto con foglie d'alloro o scagliette di parmigiano, e servire.

Consulenza Massimo Rinaldi

In abbinamento

Rosso di Montefalco che vi accompagnerà anche durante il pranzo!



In alternativa
Tutti a tavola senza l'antipasto!