

La ricetta di] **Karima el Mahroug**



Ora che ha una figlia,
e non vorrebbe essere
ricordata solo per
lo scandalo Ruby, apre
il ricettario della mamma
per un primo: «Che mi
ricorda le feste della mia
infanzia in Sicilia»

La nocciola del nostro Stivale

La nocciola italiana è la più pregiata al mondo. In Italia se ne producono 98mila tonnellate all'anno; fa meglio solo la Turchia, ma soltanto noi possiamo vantare tre marchi europei di qualità: la Nocciola di Giffoni I.G.P., la Nocciola Romana D.O.P. e Nocciola Piemonte I.G.P. ***Ecco perché il 15 dicembre, con il Nocciola day**, l'associazione nazionale Città della Nocciola propone eventi, degustazioni, ricettari, mostre a Milano, Roma e Napoli e in tutti i 230 centri, dal Nord al Sud dello Stivale, che vivono della produzione di questo dolce e pregiato frutto. Tutti gli appuntamenti, golosi, su www.nocciolaitaliana.it.



Cannelloni Rubacuori

Ingredienti per 4 persone

* 10 cannelloni secchi * 400 gr di spezzatino di manzo * 1 cipolla, 1 carota e 1 costa di sedano * 100 gr di provola ragusana * 2 uova * vino rosso * Parmigiano o ricotta salata grattugiata.

Esecuzione:

1) Tagliare a piccoli cubetti la provola. **2)** Mondare sedano, carota e cipolla, affettarli finemente e metterli a soffriggere in una pentola capiente con olio extravergine d'oliva. **3)** Lavare la carne, asciugare

la bene con carta assorbente e aggiungerla al soffritto, facendola ben abbrustolire. **4)** Aggiungere sale e pepe e sfumare con il vino rosso; cuocere abbassando la fiamma, finché lo spezzatino non sarà tenero. Togliere dal fuoco, fare freddare e tritare la carne, tenendo il sugo da parte. **5)** Riempire i cannelloni con il composto di carne e i cubetti di formaggio, disporli in una teglia leggermente imburata, irrorandoli con sugo, parmigiano o ricotta salata grattugiati. **6)** Infornare a 180 gradi per venti minuti. **7)** Tirare fuori dal forno senza spegnerlo. Cospargere la pasta con un composto di due uova sbattute con sale e pepe. **8)** Infornare ancora per dieci minuti o finché non si formerà una crosta dorata. Sforare e servire dopo dieci minuti.

TEMPO DI PREPARAZIONE
1 H e 10 MIN

ESECUZIONE
MEDIA



PIATTO RICCO
Una porzione di cannelloni alla siciliana, che in alcune versioni, invece che di carne, sono ripieni di besciamella, prosciutto e piselli. È il piatto preferito di Ruby, soprannome di Karima el Mahroug, 20 anni, a sin., la ragazza al centro dello scandalo da cui è nato il processo in corso a Milano contro l'ex presidente del Consiglio, Silvio Berlusconi. Ruby confida: «Sono cresciuta in provincia di Messina e nei giorni di festa è questo il piatto che prepara mia mamma».