

LINK: <http://foodmoodmag.it/read/sardegna-a-cagliari-la-cena-a-4-mani-di-laura-e-rita>

PANTONE®

REDAZIONE

CERCA....

FOODMOODMAG  
[CIBO + ALTRIMONDI]

FOOD VISIONI DA BERE LIVING & CONVIVI MODA & FRAGRANZE WOMAN POWER FOCUS ON SALVA CON NOME



Alessandra  
Guigoni

## SARDEGNA - A CAGLIARI, LA CENA A 4 MANI DI LAURA E RITA

IL BIS DESIDERATO È SERVITO, STASERA

17  
FEB  
2022

Ogni giovedì un **evento culinario** (1). Qualcosa di **goloso**, certo, ma anche di **cultural-gastronomico**.

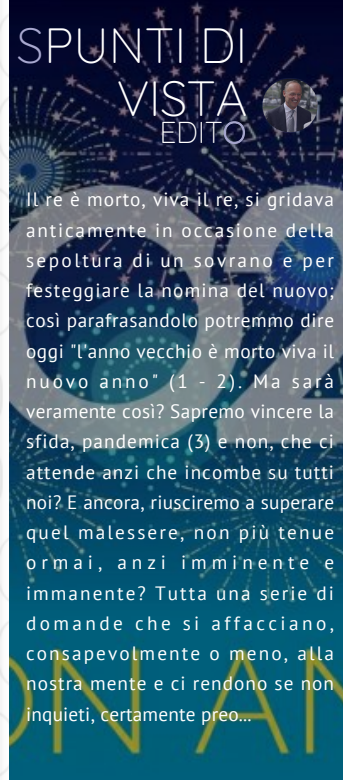
È questo il manifesto di **Laura Sechi** (2), talentuosa chef patronesse di **Vita Nova**, nella centrale via Sassari a **Cagliari**. Dunque cena a quattro mani, all'insegna della **pasta fatta in casa**, all'emiliana e alla sarda, con **Rita Bettocchi** (3), anima e cuore de L'emiliana al Mercato di San Benedetto.

Dopo l'evento della scorsa settimana, sold out, a grande richiesta stasera si replica. Un bis che potrebbe diventare un ter, visto che Laura e Rita hanno altri progetti gastronomici in cantiere...

Il **menu** di stasera è ricco e stuzzicante (4). Si parte con un classico emiliano, i **Tortellini in brodo**, a seguire i **Raviolini di scamorza di capra ed erbe selvatiche**, **asparagi e bottarga**, e poi le **Tagliatelle all'ortica**, con il **ragù di prosciutto Sambucano**.

È il momento del secondo piatto.

Il vecchio adagio, giovedì bollito, che un tempo traeva ispirazione dalla necessità di consumare la carne della settimana, anche il quinto quarto, prima del venerdì, in cui si doveva mangiare di "magro"



Il re è morto, viva il re, si gridava anticamente in occasione della sepoltura di un sovrano e per festeggiare la nomina del nuovo; così parafrasandolo potremmo dire oggi "l'anno vecchio è morto viva il nuovo anno" (1 - 2). Ma sarà veramente così? Sappremo vincere la sfida, pandemica (3) e non, che ci attende anzi che incombe su tutti noi? E ancora, riusciremo a superare quel malessere, non più tenue ormai, anzi imminente e imminente? Tutta una serie di domande che si affacciano, consapevolmente o meno, alla nostra mente e ci rendono se non inquieti, certamente preo...

SALVA CON NOME

impegno penitenziale per i cattolici, rivive da Vita Nova con un lusso e un comfort tutto nuovo. Il **Bollito di Laura e Rita**, infatti, comprende lo squisito **Cappello di prete**, la **Gallina ruspante**, il nobile **Cotechino**, l'immane **Lingua**, accompagnati da **salsa verde**, **salsa rosa** e **maionese di rapa rossa**.

Per concludere due **dessert**: la **Zuppa inglese** e il **Fondente al cioccolato**, caramello salato e panna.

Su tutto scorreranno calici di **Lambrusco Otello Ceci** (5), altro omaggio alla terra emiliana, ideale abbinamento. Questo vino rosso frizzante proviene da una delle cantine emiliane più note, la Otello Ceci. Si presenta color rosso rubino con riflessi violacei, con perlage fitto e persistente. Al naso si sentono le note fruttate tipiche del lambrusco: fragole, more, lamponi. In bocca è abboccato, quasi dolce, con una buona acidità e tannicità. Morbido, chiude con un leggero ritorno sul frutto per un finale di buona persistenza.



**!**  
Spiacenti, si è verificato un problema.

Google Maps non è stata caricata correttamente. Per i dettagli tecnici, consulta la console JavaScript.

**namorate**  
a Galleria Borghese  
settimana di iniziative per San Valentino

SAN VALENTINO A ROMA

WEB : VISITA IL SITO