

**Novella cucina**  
VISIBILE A

DIRETTO DA CARLO FARICCIOTTI  
CARTE RICICLATE CERTIFICATE

asolo 1,90 euro

**Il re dei pasticciari Iginio Massari**  
**Imparate con me a fare il panettone**  
*(E abbiamo un mese per esercitarci prima di Natale)*

**Carne saporita**  
**ANATRA AL PEPE VERDE**  
DI CLAUDIO BARONTINI

**Luca Pappagallo**  
**TAGLIATELLE FUNGHI E SALSICCIA**  
DI ALESSANDRO DALRIO

**Andrea Pasqualucci**  
**RICCIOLA PICCANTE**  
DI FEDERICA CALDEA

#LaSantaCucina I piaceri della verdura

Novella CUCINA

MASSERIA CORSANO

**Il Salento nel piatto**

LO CHEF MANUELE MARULLO, SALENTINO DOC, PROPONE A NARDÒ LA SUA RIVISITAZIONE DEI PIATTI TIPICI DEL PROPRIO TERRITORIO D'ORIGINE

**A**more, passione e dedizione questa la triade che descrive lo chef Manuele Marullo, classe 1980, salentino d'origine e di cuore. Forte il legame con la sua terra, cosa che lo ha portato alla rivisitazione della "Cialledda", piatto povero tipico della tradizione contadina del salento. Dopo una carriera spesa tra alcuni dei migliori ristoranti della Puglia e all'estero, Marullo approda a Masseria Corsano a Nardò (in provincia di Lecce) e dà vita a un punto semplice e genuino, che ripropone il suo essere, la tradizione locale e l'innovazione dei tempi moderni.

**Cialledda rivisitata**

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**  
500 g di frisa di grano; 200 g di pomodori ciliegino; 100 g di pomodori secchi sott'olio; 100 g di lampascioni; 200 g di caroselli burrata; olive leccine denocciolate; capperi; origano; sale; olio EVO; cipolla rossa di Tropea; Basilico fresco

Frantumare le frise con l'aiuto di un batticame, lasciarle in ammollo in acqua fredda per pochi minuti,

scolarle delicatamente e sistemare il tutto in una terrina. Condire con i pomodori lavati e tagliati a pezzetti, i caroselli tagliati a fettine, lampascioni e pomodori secchi, cipolla tagliata sottile e mescolare per amalgamare i sapori. Aggiungere la restante parte degli ingredienti, condire con sale, origano e abbondante olio e mescolare ancora. La Cialledda rivisitata può essere servita subito fredda, oppure può riposare in frigo per mezz'ora prima di essere gustata. Dopo aver ultimato il piatto, abbinare alla Cialledda un'ottima bunata: il risultato finale sarà ancora più gustoso!

