

04_T_12_S_01

Gastronomie



SPAGHETTI ALLA PANTESCA

INGREDIENTI

360 g di spaghetti, 6 filetti di acciughe sottolio, 1/2 cipolla piccola, 1 spicchio d'aglio, 2 cucchiaini di capperi di Pantelleria, 100 g di olive verdi denocciolate, 200 g di pomodori, 60 g di pangrattato, olio extravergine di oliva, origano secco, sale, pepe.

PREPARAZIONE

Gli spaghetti alla pantescia sono il primo piatto forse più tipico dell'isola di Pantelleria. Una pasta facile e veloce caratterizzata dai sapori che l'isola regala: capperi, acciughe e pomodori. La ricetta ideale da preparare in famiglia come per una cena tra amici. Per preparare gli spaghetti alla pantescia per prima cosa tostate il pangrattato in una padella antiaderente senza aggiungere olio, fino a quando sarà dorato. Filtrate e tenete da parte. Nella stessa padella fate scaldare un po' di cucchiaini di olio, unite i filetti di acciughe e fate sciogliere a fiamma bassa mescolando continuamente. Aggiungete lo spicchio d'aglio sbuccato e privato dell'arteria, la cipolla tritata e fate rosolare rapidamente. Unite quindi i capperi dissolti e le olive tagliate grossolanamente e fate insaporire. Aggiungete anche i pomodori tagliati a pezzetti e mescolate. Fate cuocere aggiungendo un po' di acqua di cottura della pasta che nel frattempo avrete insistito a cuocere. Scolate gli spaghetti di dente e trasferiteli nella padella con il condimento. Fate saltare unendo un filo d'olio e l'origano secco. Servite gli spaghetti alla pantescia nei singoli piatti cospargendo con il pangrattato tostato e una macinata di pepe.



MELANZANE 'MBUTTUNATE

INGREDIENTI

6-8 melanzane tonde viola piccole, 2 spicchi d'aglio, menta fresca, 100 g di caciocavallo, 400 g di polpa di pomodoro, olio extravergine di oliva, sale, pepe.

PREPARAZIONE

Isolate alla tradizione siciliana le melanzane 'mbuttunate sono una gustosa pietanza da condividere per un pranzo in famiglia. Melanzane violette, sotto al pomodoro, aromi e formaggio sono sfornate sia calde sia tiepide. Per realizzare le melanzane 'mbuttunate lavate e asciugate le melanzane, eliminate il picciolo e con un coltello praticate delle incisioni verticali sulla superficie (4 o 5 ciascuna). Cospargetevi di sale fino, facendole penetrare anche nei tagli, e ponetele in una scolapasta. Lasciatele riposare per almeno 1 ora in modo che perdano la loro acqua di vegetazione. Trascorso questo tempo scuotatele bene sotto l'acqua corrente e lasciatele in ammollo per 10 minuti in modo che perdano bene il sale. Asciugatele con carta da cucina. Tagliate l'aglio a fettine sottili e poi a listarelle e avvolgete ciascuna di esse in una foglia di menta. Infilatele delicatamente all'interno di ciascuna taglio. Tagliate il caciocavallo in fettine e mettetelo anche questa all'interno delle cavità delle melanzane. Trasferite le melanzane in una casseruola con l'olio e fatele rosolare uniformemente. Quando saranno dorate univeli la polpa di pomodoro, coprite con un coperchio e fate cuocere a fiamma media per 30-40 minuti. Quando le melanzane 'mbuttunate saranno tenere e la salsa ristretta, cospargetevi con una macinata di pepe, insalvatelle su un piatto da portata e servite.



GENNAIO 2027

1 Ven s. Maria Madre di Dio - Capricorno	17 Dom s. Antonio abate
2 Sab ss. Basilio e Gregorio	18 Lun s. Liberato
3 Dom s. Canovale	19 Mar s. Maria
4 Lun ss. Ermete e Cato	20 Mer ss. Sebastiano e Fabiano
5 Mar s. Anello	21 Gio s. Agnese
6 Mer Epifania di N.S.	22 Ven s. Vincenz
7 Gio s. Raimondo di Peñafort	23 Sab s. Eusebio
8 Ven s. Massimo	24 Dom s. Francesco di Sales
9 Sab s. Giuliano	25 Lun Conversione di s. Paolo
10 Dom Battesimo di Gesù	26 Mar ss. Tito e Tiziano
11 Lun s. Ignazio	27 Mer s. Angela Merici
12 Mar s. Cesare	28 Gio s. Tommaso d'Alagna
13 Mer s. Eusebio	29 Ven s. Costanzo
14 Gio s. Felice	30 Sab s. Martina
15 Ven s. Mauro	31 Dom s. Giovanni Battista
16 Sab s. Marcello	

IL SOLE
Sorge alle 7:00
 tramonta alle 16:00
Midi alle 11:30
Mare in basso e 8 km orari nel caso di mare
completi e 10 km orari nelle zone di mare
completi e 10 km orari nelle zone di mare

LA LUNA
Sorge alle 18:00
 tramonta alle 05:00
Midi alle 11:30
Mare in basso e 8 km orari nel caso di mare
completi e 10 km orari nelle zone di mare




Carni



Costolette di agnello in padella

INGREDIENTI

- Carrè di agnello 800 g
- Aglio 2 spicchi
- Rosmarino q.b.
- Maggiorana q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale di Maldon q.b.
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.

PREPARAZIONE

Per preparare le costolette di agnello in padella, come prima cosa ricavatene le costolette dal carrè di agnello tagliando la carne fra un osso e l'altro. Trasferite le costolette su una teglia. Condite con sale, pepe, olio e rosmarino. Aggiungete anche gli spicchi di aglio in camicia e mescolate con le mani per fare in modo di insaporire uniformemente tutte le costolette. Lasciate marinare in frigorifero per almeno 10 minuti. Scaldate una padella antiaderente, poi adagiate qui le costolette. Rosolate a fiamma medio-alta per 4 minuti da un lato e 6 minuti dall'altro. Se necessario girate le costolette anche dalla parte dell'osso per eliminare il colore rossastro. Quando saranno belle dorate trasferite le costolette su una gratella e lasciatele riposare per qualche minuto. Impiattate e completate con sale di Maldon, qualche foglia di maggiorana e un filo d'olio a crudo. Le costolette di agnello in padella sono pronte per essere servite.


GENNAIO 2027

1 Ven s. Maria Maddalena di Salò - Capodanno	17 Dom s. Antonio abate
2 Sab ss. Basilio e Gregorio	18 Lun s. Liberata
3 Dom s. Gerasimo	19 Mar s. Marco
4 Lun ss. Ermete e Ceto	20 Mer ss. Sebastiano e Felice
5 Mar s. Anna	21 Gio s. Agnese
6 Mer Epifania di N.S.	22 Ven s. Vincenz.
7 Gio s. Raimondo di Peñafort	23 Sab s. Ermenegildo
8 Ven s. Massimiliano	24 Dom s. Francesco di Sales
9 Sab s. Giuliano	25 Lun Conversione di s. Paolo
10 Dom Ritorno di Galilei	26 Mar ss. Teodoro e Timoteo
11 Lun s. Ignazio	27 Mer s. Angela Merici
12 Mar s. Costantino	28 Gio s. Tommaso d'Aquino
13 Mer s. Bartolomeo	29 Ven s. Costantino
14 Gio s. Felice	30 Sab s. Marcellino
15 Ven s. Matteo	31 Dom s. Giovanni Battista
16 Sab s. Marcellino	

S. SOLE

Alba: 07:00 - 17:00
 Roma: 07:00 - 17:00
 Napoli: 07:00 - 17:00
 Milano: 07:00 - 17:00
 Torino: 07:00 - 17:00

LA LUNA

1° quarto: 7 - 25%
 2° quarto: 18 - 50%
 3° quarto: 28 - 75%
 4° quarto: 38 - 100%




Cani e gatti

CANI- CALENDARIO DELLE VACCINAZIONI

Il vaccino per cani è una sostanza contenente virus o batteri che stimola il sistema immunitario dell'organismo in cui viene introdotto, preparandolo a difendersi da attacchi esterni. Esistono vaccini singoli, trivalenti, pentavalenti, eptavalenti, cioè contenenti virus per contrastare una, tre, cinque o sette malattie. La scelta è lasciata al veterinario, che deve informare l'utente su cosa prevede la legge. La vaccinazione deve essere fatta solo da un veterinario, meglio se dallo stesso: avere una figura di riferimento che conosce bene il nostro pet e le sue esigenze è utile per noi e rassicurante per il nostro amico a quattro zampe, che imparerà a fidarsi di lui e del suo camice bianco. Il nostro medico seguirà un protocollo e, a seconda dello stato di salute e delle esigenze del vostro cane, stilerà un calendario delle vaccinazioni.



Intorno ai 2 mesi di età, vengono effettuate la vaccinazione della parvovirus, il vaccino per il cimurro e, se necessario, quello della parainfluenza. Dopo 21 giorni da questo primo vaccino ne va eseguito uno che comprende epatite infettiva, parvovirus, cimurro, leptospirosi e parainfluenza, ripetuto dopo altre tre settimane. Intorno ai 4 mesi si può fare, se necessario, il vaccino contro la rabbia. A seguire, ogni anno va eseguito il richiamo del pentavalente, e ogni 3 quello per la parvovirus, il cimurro, la parainfluenza e lepatite. Queste indicazioni sono valide se abbiamo a che fare con un cucciolo. Se l'animale è adulto il protocollo non cambia di molto: tra le differenze troviamo la somministrazione del vaccino contro leptospirosi ed epatite infettiva.



GENNAIO 2027

1 Ven 1 ^a volta: Morte di S. - Capodanno	17 Dom 1 ^a volta: Morte di S. - Capodanno
2 Sab 1 ^a volta: Morte di S. - Capodanno	18 Lun 1 ^a volta: Morte di S. - Capodanno
3 Dom 1 ^a volta: Morte di S. - Capodanno	19 Mar 1 ^a volta: Morte di S. - Capodanno
4 Lun 1 ^a volta: Morte di S. - Capodanno	20 Mer 1 ^a volta: Morte di S. - Capodanno
5 Mar 1 ^a volta: Morte di S. - Capodanno	21 Gio 1 ^a volta: Morte di S. - Capodanno
6 Mer 1 ^a volta: Morte di S. - Capodanno	22 Ven 1 ^a volta: Morte di S. - Capodanno
7 Gio 1 ^a volta: Morte di S. - Capodanno	23 Sab 1 ^a volta: Morte di S. - Capodanno
8 Ven 1 ^a volta: Morte di S. - Capodanno	24 Dom 1 ^a volta: Morte di S. - Capodanno
9 Sab 1 ^a volta: Morte di S. - Capodanno	25 Lun 1 ^a volta: Morte di S. - Capodanno
10 Dom 1 ^a volta: Morte di S. - Capodanno	26 Mar 1 ^a volta: Morte di S. - Capodanno
11 Lun 1 ^a volta: Morte di S. - Capodanno	27 Mer 1 ^a volta: Morte di S. - Capodanno
12 Mar 1 ^a volta: Morte di S. - Capodanno	28 Gio 1 ^a volta: Morte di S. - Capodanno
13 Mer 1 ^a volta: Morte di S. - Capodanno	29 Ven 1 ^a volta: Morte di S. - Capodanno
14 Gio 1 ^a volta: Morte di S. - Capodanno	30 Sab 1 ^a volta: Morte di S. - Capodanno
15 Ven 1 ^a volta: Morte di S. - Capodanno	31 Dom 1 ^a volta: Morte di S. - Capodanno
16 Sab 1 ^a volta: Morte di S. - Capodanno	

