



# RIMINI STREET FOOD

## CORRADO ASSENZA

### LA DOLCE FRESCHEZZA

**Ingredienti:**

Piadina tiepida  
Squacquerone a fiocchi  
confettura extra di pomodoro riccio al limone "Femminello" di Siracusa I.g.p  
fragole a pezzi (condite con succo di limone e miele di fiori d'arancia).

**Procedimento:**

15' prima di servire la piada: lavate ed asciugate 60 g di fragole freschissime da agricoltura biologica. Tagliatele a pezzi non troppo grossi e conditele con 15 g di succo di limone "Femminello" di Siracusa I.g.p. da agricoltura biologica, e 30 g di miele naturale di fiori d'arancio, sempre bio. Lasciate riposare in frigo. Su una piada non molto calda - +/- 40°C - distribuite, con l'aiuto di una forchetta, 80 g di Squacquerone freschissimo. Allo stesso modo, aiutandovi con un cucchiaino, distribuite 40 g di confettura extra di pomodoro al limone "Femminello" di Siracusa I.g.p. Completate aggiungendo le fragole gocciolate del loro sciroppo. Servire tiepida.

### L'ESTIVA

**Ingredienti:**

Piadina calda  
Casatella romagnola  
Peperoni rossi quadri grigliati  
foglie di menta fresca  
pomodori costoluti maturi grigliati.

**Procedimento:**

Lavate, asciugate e grigliate un peperone di almeno 120 g e un pomodoro da 80 g da agricoltura biologica. Pelateli ancora caldi, tagliando il peperone a listarelle e il pomodoro a cubetti non troppo piccoli. Conditeli di sale marino e olio extravergine di oliva Furgintini. Aggiungete qualche foglia di menta freschissima, in precedenza lavata e asciugata, nel peperone; qualche goccia di succo di limone "Femminello" di Siracusa I.g.p, nel pomodoro. Riponetevi coperti per almeno 20'. Stendete sulla piadina 70 g di casatella romagnola matura, aggiungete il peperone e il pomodoro. Servite ben calda.