

SUPERMERCATO RISPARMIO 2000



• Di Leonardo V. & C. s.a.s. •

Via Guasto 11A - SAMBUCA DI SICILIA - Tel. 0925 941686

MURARIA MARMI

Di Danna G. e Gagliano L.

LAVORI IN PIETRA, MARMI E GRANITI

www.murariamarmi.it

C.da Casabianca - Tel./fax 0925/942801 - SAMBUCA DI SICILIA-AG

MILICI NICOLA

MATERIALE DA
COSTRUZIONE
ARTICOLI
IDROTERMOSANITARI

Viale A. Gramsci - Tel. 0925 942500
SAMBUCA DI SICILIA

LA.COL.FER.

di ARBISI & DI GIOVANNA

FERRAMENTA - COLORI - CORNICI
STAMPE - TENDE DA SOLE

SAMBUCA DI SICILIA
V.le E. Berlinguer, 14 - 0925 943245

Centro Revisione Auto



di Ciccio Giorgio

TEL. 0925 941837
CELL. 338 2782613
SAMBUCA DI SICILIA

DISNEYLAND

ARTICOLI PER L'INFANZIA
ABBIGLIAMENTO BIMBI
GIOCATTOLI
CORREDINI
GADGET - CULLE
PASSEGGINI

Via Sen. Traina, 127 - Tel. 0925 33279
Santa Margherita di Belice - Ag

DON GIOVANNI HOTEL



C.da Pandolfina - Tel./fax +39 0925 942511 - Cell. 333 1252608
www.dongiovannihotel.it - info@dongiovannihotel.it
SAMBUCA DI SICILIA - AG

mangimi ARMATO

Concessionario esclusivista
per la Sicilia



COMMERCIO
MANGIMI E CEREALI

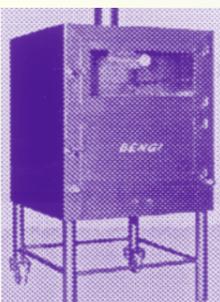
C.da Porcaria - Tel. 0925 941663 - Cell. 339 5098369 - 336 896960
SAMBUCA DI SICILIA

SUPERMERCATO

SIROS

Macelleria & Salumeria

V.le E. Berlinguer, 12/14 A - Tel. 0925.941523
92017 SAMBUCA DI SICILIA (AG)



G & G

Giovinco Benedetto e Giglio Andrea

Lavori in ferro: Aratri - Tiller
Ringhiere e Cancelli in Ferro Battuto
Infissi in Alluminio
Specializzato in
FORNI A LEGNA



C.da Casabianca (Zona PIP) - SAMBUCA DI SICILIA

La ricetta di Elvira

Spaghetti al nero di seppia

INGREDIENTI: 400 gr. di spaghetti; 600 gr. di seppie; ½ cipolla; salsa di pomodoro; prezzemolo; olio, sale e pepe o peperoncino.

PREPARAZIONE: Pulite le seppie, svuotatele, privatele delle vesciche con l'inchiostro che, verrà messo momentaneamente, da parte, spellatele e tagliatele a listarelle.

Affettate la cipolla e tritate finemente il prezzemolo e lasciate appassire il tutto in un tegame con mezzo bicchiere di olio di oliva; aggiungete, quindi, la salsa di pomodoro, aggiustate di sale e cuocete per circa 15 minuti a fuoco dolce, nel caso in cui il sugo tende a restringersi troppo aggiungete poca acqua; infine, versate le sacche che si romperanno immediatamente facendo diventare il sugo nero inchiostro.

Lessate gli spaghetti in acqua bollente salata, sgocciolateli e rigiratelvi nel tegame con il sugo, a piacere potete aggiungere del prezzemolo tritato fresco. In genere mi piace completare il piatto con la mollica fresca di pane condita con olio di oliva ed uno spicchio di aglio schiacciato.



Doppia laurea e non solo

Il 15 luglio si è laureato a Milano presso l'Accademia delle Belle Arti di Brera Andrea Sciamè in "Nuove Tecnologie dell'Arte" con 108/110. Undici giorni dopo, il fratello Calogero si è laureato in "Ingegneria elettronica" presso l'Università di Palermo con 104/110. Come se non bastasse, il terzogenito - Luca - si è diplomato all'IPIA di Sciacca "Tecnico Elettronico". Proseguirà gli studi a Milano.

L'ultimo dei figli, ottenuta la Licenza Media, proseguirà con il 1° anno di Scuola Superiore a Sciacca presso il Liceo Scientifico.

Ai festeggiati "La Voce" augura un futuro ricco di soddisfazioni professionali e alla famiglia Sciamè, nostra affezionata lettrice, quadruple congratulazioni.