

(segue da pag. 1)

In primavera si vota Idee per una buona politica

DI ENZO SCIAMÈ

Confronto serio vuol dire discutere di opportunità di lavoro, di organizzazione della macchina comunale, di servizi alla persona, di cultura. Significa mettere in campo idee per la cantina sociale, la biblioteca, la partecipazione, lo sport, la gestione dei rifiuti, dell'acqua, l'Unione dei Comuni. Sono tempi di crisi pazzesca quelli che viviamo, il Comune può svolgere un ruolo importante per sostenere l'azione di imprese, cooperative, singoli lavoratori. Può realizzare risparmi nella gestione della spesa. Mi auguro, insomma, che comincino a circolare idee per una buona politica, per una sana amministrazione, per un futuro migliore.

A questo numero hanno collaborato: Rori Amodeo, Giuseppe Cacioppo, Licia Cardillo, Marisa Cusenza, Mariella Fiorino, Mimma Franco, Margherita Ingoglia, Pippo Merlo, Erina Mulè, Calogero Raviotta, Elvira Romeo, Enzo Sciamè, Gori Sparacino, Michele Vaccaro.



**Il portale per la promozione
dei Bed & Breakfast in Sicilia**
www.arebbasicilia.it
info@arebbasicilia.it

SALA TRATTENIMENTI
La Pergola
di Giglio Santa & C.
Bar - Ristorante
Pizzeria - Banchetti

Contrada Adragna
Tel. 0925 946058 - 941099



BAR
Pasticceria - Gelateria
Gastronomia

Viale Antonio Gramsci, 54
Tel. 0925 943322 - 946058

SAMBUCA DI SICILIA

Antico Mulino
BAR - RISTORANTE - PIZZERIA
di Di. Felice Giuseppe 2011

APERTI A PRANZO
SERVIZIO DI PIZZA A DOMICILIO

C.da ADRAGNA
SAMBUCA DI SICILIA (AG)
Tel. 0925 946130 - Cell. 320 4649439

**RICORDATI
DI RINNOVARE
L'ABBONAMENTO**

La Voce
di SAMBUCA
SICILIA

DON GIOVANNI
HOTEL

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

NABES
city spa

CENTRO BENESSERE

Via F. Crispi, 141 - Tel. 0925 942324
SAMBUCA DI SICILIA - AG
nabes.mg@tiscali.it

CANNATA MOTORI

Via Figuli, 20 - Tel. 0925 941583
Cellulare 360 398070
SAMBUCA DI SICILIA

SUPERMERCATO

SIROS
Macelleria & Salumeria

V.le E. Berlinguer, 12/14 A - Tel. 0925 941523
92017, SAMBUCA DI SICILIA (AG)

G & G
B. Giovinco A. Giglio

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

C.da Casabianca
Tel. 0925 943841
SAMBUCA DI SICILIA

EURONICS

point

Contrada Anguilla
SAMBUCA DI SICILIA

Rizzuto e Gigliotta Impianti
S.A.C.
di Rizzuto Antonio & C.

Impianti di Riscaldamento
Idrici - Condizionatori - Gas

Tel. 368 7498679 - 368 970107
Via F.lli Rosselli, 26 - SAMBUCA DI SICILIA (Ag)

La ricetta di Elvira Falso magro

INGREDIENTI

400 gr. di vitello in una fetta;
200 gr. di prosciutto cotto;
250 gr. di salsiccia;
100 gr. di caciocavallo fresco;
2 uova;
3 fettine di pancetta;
2 spicchi di aglio;
½ bicchiere di vino rosso o di vino bianco;
prezzemolo;
passata di pomodoro o brodo a piacere;
olio, sale, pepe q.b..



PREPARAZIONE

Preparare il ripieno tagliando a piccoli pezzetti il prosciutto, la salsiccia, la pancetta, il caciocavallo, il prezzemolo, l'aglio; aggiungere le uova e, se del caso, della mollica fresca di pane; amalgamare il tutto con le mani. Sistemare l'impasto sulla carne, arrotolata e legatela con spago o, meglio, inflatela nell'apposita rete.

Nel frattempo, in un tegame fate rosolare la cipolla indi aggiungere la carne, che farete rosolare da tutti i lati e sfumate con il vino.

A questo punto, a vostra scelta, potrete sfumare con il vino rosso ed, in tal caso, aggiungete la passata di pomodoro o con il vino bianco ed, in tal caso, aggiungete il brodo. A cottura ultimata, dopo circa un'ora e mezza, fate raffreddare, togliete lo spago, tagliate a fette e servire o con la salsa di pomodoro o col sughetto di cottura, che avrete, nel frattempo, fatto restringere e frullato; accompagnate con patate a forno.

La farcia è sempre la stessa ma, secondo i vostri gusti, per la cottura potete utilizzare sia la passata di pomodoro che il brodo.

Io personalmente, non amo molto i sughi e, quindi preferisco cuocerlo e servirlo come un normale arrosto. Un secondo di carne che, a dispetto del suo nome, risulta ricco di sapori e molto appetitoso e si presta bene anche per un pranzo importante.

La ricetta, più sofisticata della più comune braciola di carne, mi è stata data anni fa da un'anziana ed aristocratica signora palermitana, appassionata e molto brava in cucina; ed, in effetti, negli anni, ho avuto modo di preparare la pietanza nelle due diverse maniere ed è stata sempre apprezzata.