



"La Molara"; Ricetta del Pacchero e messaggio "antivirus" di Isabella Prezioso



Summonte. Il caldo e la "paura" del COVID a "La Molara" non esistono. Piatti "freschi" e "misure" puntuali, rispettose per degustare in serenità. Partiamo dalla "2": In questi ultimi giorni si registrano, in Italia, in Campania dei casi in più, rispetto a due o tre settimane addietro, di coronavirus ma questo non vuol dire che qualcuno debba "esagerare" nel prospettare chissà cosa per il futuro. Bisogna "soltanto" usare la massima attenzione, cautela nel muoversi, nel frequentare posti, nello stare assieme. Bisogna saper vivere la "socialità". La Chef de "La Molara" è ben consapevole di questo ed ha dimostrato, anche nel procedere alla riapertura del Ristorante, dopo la "chiusura" imposta a tutte le Attività, praticamente di qualsiasi genere, quanto sia rispettosa delle regole che garantiscono sicurezza e serenità. Non ha fatto la "corsa". Siamo stati qualche giorno fa a pranzo ed abbiamo avuto "contezza" (ma tutti lo sappiamo) di quanto lo staff, il personale sia ligio al rispetto ed a far rispettare le regole. Distanziamento sociale tra i tavoli, igienizzante e misurazione della temperatura corporea. Personalmente è stata la prima volta che mi stata fatta e lo diciamo a testimonianza di quanto sia sicuro pranzare da Isabella

la quale raccomanda anche di non prenotare tavolate da venti posti Non bisogna dimenticare lo "stato" in cui viviamo. "Sentire" che una Imprenditrice, una Chef va ad invitare alla "calma" nelle prenotazioni è davvero cosa rara che dimostra la "difesa, la tutela" del cliente che non è solo tale ma è un Ospite: "Adeguiamoci ai cambiamenti". Passiamo alla "1": Siamo testimoni di quanto sia un piacere dei sensi pranzare o cenare a La Molarata (proprio così, si soddisfano i cinque sensi, riflettete) e per questo "proponiamo" una delle Ricette tipiche di Isabella offerte all'ombra della Torre, in un luogo fantastico per il Verde. Anche la "struttura" de "La Molarata" è "invitante".

Isabella Prezioso ed il Pacchero:

In questo periodo dell'anno abbondano sulle nostre tavole le zucchine. Noi le prepariamo in tanti modi ma oggi vi proponiamo il **pacchero con crema di zucchine, fiori di zucca e menta**.

Prendete le zucchine, lavatele e tritatele grossolanamente. Poi i fiori di zucca, eliminando il gambo e all'interno il pistillo, divideteli in listarelle.

In padella mettere l'aglio fatelo imbiondire con l'olio e rosolate le zucchine e, dopo 5 minuti unite i fiori di zucchine e la metà tritata insaporite con un pizzico di sale e una macinata scarsa di pepe e proseguite la cottura per 2 minuti.

In acqua salata portata a bollore, calate i paccheri e fateli insaporire per qualche istante nella padella con il condimento. Una ricetta semplice, veloce gustosa ed anche fresca.

Questo è uno dei piatti "firmati" La Molarata" e con la "firma

pregiata" intendiamo quella "apposta" sul "servizio", per il servizio offerto, per la squisitezza di quel che si mangia. L'appetito vien mangiando ed in sicurezza, come a "La Molara" ancor di più. Degustate.

Redazione - 29/07/2020 - Summonte - www.cinquerighe.it