«IL NUOVO SAN PAOLO»
CIRO BORRIELLO PARLA DEI LAVORI ALLO STADIO E TORNA A FARE IL PUNTO SULLE UNIVERSIADI

BUS DA NAPOLI E CASERTA PER CIAMPINO E FIUMICINO AIRPORT

metroweek

NAPOLI SETTIMANALE GRATUITO D'INFORMAZIONE
ANNO 1 - NUMERO 7 - VENERDÌ 4 AGOSTO 2017

Nasce a sorpresa alla Stazione Garibaldi una foresta tropicale

Una giungla in città

BUS DIRETTI DA DA NAPOLI E CASERTA NORD PER GLI AEREOPORTI DI CIAMPINO E FIUMICINO

OFFERTA LANCIO € 9,99
BAMBINI FINO A 12 ANNI A SOLO €1
PRENOTA SU WWW.FIUMICINOEXPRESS.COM O NELLE MIGLIORI AGENZIE DI VIAGGI
PARTENZE DA NAPOLI E CASERTA NORD

Partenze ogni 2 ore (dalle 01:45 alle 19:45)

NAPOLI	>>	CASERTA	>>	CIAMPINO AIRPORT	>>	FIUMICINO AIRPORT
01:45		02:30		04:27		04:52
03:45		04:30		06:27		06:52
05:45						08:52
07:45		08:25		10:27		10:52
09:45						12:52
11:00						13:45
13:45		14:25		16:27		16:52
15:45						18:52
18:00						20:45
19:45		20:25		22:27		23:02

FIUMICINO AIRPORT	>>	CIAMPINO AIRPORT	>>	CASERTA	>>	NAPOLI
00:45		1:10		03:12		03:54
05:15						05:54
06:45						11:54
08:45		11:10		13:12		13:54
10:45						15:54
12:45						17:54

Sfogliatelle fatte ad arte

Finanzia e porta a casa.
Mac ed iPad in 10 mesi a Tasso Zero*
Fino al 1 Settembre.

Chiedi di più
R-Store

La ricetta d'autore

Il gelato Konosfoglia

Questa settimana è l'Antica Pasticceria «Cuore di Sfogliatella» di Antonio Ferrieri a proporci la sua ricetta di autore. Nata 25 anni fa di fronte alla Stazione Centrale di Napoli (in corso Novara 1, e in piazza Garibaldi 93-94), per dare un tocco nuovo al tradizionale dolce napoletano lavorando con fantasia sull'antica ricetta. Ogni sfogliatella ha un ripieno diverso: dalle 14 varianti salate alle 19 dolci, fino alla creativa Vesuviella, un piccolo Vesuvio con un cuore di cioccolato. E per finire il Konosfoglia, la sfogliatella che diventa un cono fatto con la frolla e un delizioso gelato al gusto sfogliatella con canditi, ricotta e la possibilità di aggiungerci sopra mandorle, nocciole, pinoli e pistacchi.

Preparazione

- Per la sfoglia: dopo aver amalgamato sale, miele e strutto in acqua, aggiungere la farina manitoba. Stendere la sfoglia, infornare e lasciarla riposare per una notte.
- Per il gelato: montare 1 kg di ricotta, 500 g di zucchero, 2 lt di latte, 20 g di vaniglia liquida, 100 g di tuorlo, cannella e spremuta di arancia. Mettere tutto in freezer e gustare sopra il cono.

dipuntostudio