Metropolis

Napoli, folle scelta di Del a Hanuik non andrà in Cina

Guccini: «C'è aria di regime Viva i giornali di carta»

Restyling dei centri storici, pioggia di milioni ai Comuni

Sanità malata | Corte dei Conti

Convenzioni per l'assistenza domiciliare concesse a centri non autorizzati
Si ipotizza un danno erariale da 23 milioni. Nel mirino anche la direttrice Costantini

Cancro e Sla, cure scandalo Sott'accusa 10 dirigenti Asl

Crac Deiulemar Centro Poseidon messo all'asta in ballo 8 milioni

La strage sulla Rampa: 5 imputati per omicidio

Rischio Vesuvio, Protezione civile: «Nessuno tocchi il piano di esodo»

Colpi di pistola contro la «Rolex» Lo spettro racket sul caro estinto

Corte dei Conti, scatta l'inchiesta sulle assunzioni targate Ranieri

In libertà vigilata, vendeva l'hascisc ai baby-studenti fuori alla Circum

Guerra delle fogne Vince Ottaviano: San Gennaro risarcirà 420mila €

L'eden degli sposi La stretta del pm: «Il resort è abusivo, subito il sequestro»

Furto con scasso al caffè Delirium Sfiaccato il bar: bottino di 150 €

Panificio Ruocco

**METROPOLIS**
**Citypress**

A cena senza sprechi, cucinano gli studenti

Camp du Rouss, La tradizione Coppo

La novità

# Il panino proposto da Sciué di Pomigliano

Mauro De Luca e i suoi figli

Non si vive di soli piatti. I panini sono entrati a pieno titolo nelle nostre abitudini e nelle nostre serate. E sempre di più vi sono locali come Sciuè Il Panino Vesuviano di Pomigliano d'Arco che ne propongono tanti dai mille gusti con i prodotti del territorio che gli danno un sapore a tratti gourmet, come la ricetta proposta da Mauro De Luca con i figli Marco e Giuseppe

**Panino con Marchigiana** : 1 panino artigianale ; 1hamburger di marchigiana 180gr. 1 fetta di 30 gr. di fiordilatte di Agerola ; patate al forno, 1 fetta di parmigiana di melanzane con antico pomodoro di Napoli (presidio slow food) una fetta, basilico fresco

**Procedimento**: Scaldare il pane sulla piastra a 160° 2 min. per lato. Cuocere la carne su pietra lavica per 6 min. Inserire la carne nel panino. Scaldare sulla piastra il fiordilatte e aggiungere le patate, la parmigiana ed il basilico.