

MANGIARE (BENISSIMO) SOTTO IL LIVELLO DEL MARE DA UNDER, IN NORVEGIA a pagina 14

L'HARD ROCK CAPS TORNA A LONDRA, E APRE IL LOCALE PIÙ GRANDE DELLA CATENA A PICCADILLY a pagina 18

SPECIALE ESTATE in. 45 - 2019

Mr Food & Mrs Wine & Mr Magazine

www.mr-food.it  
www.carbonaraclub.it  
www.facebook.com/carbonaraclub

**Mr Food & Mrs Wine**  
MANGIARE • BERE • VIAGGIARE • UOMO • DONNA

Sine, ristorante gastrocratico - Sapere è sapore a Frosinone - Paella d'autore - Napoli, boom di novità - Austria, le cene segrete - Parma, non solo prosciutto - Cheese, il mondo del formaggio - Christopher Hay, ambasciatore del gusto - Un Porto d'eccezione - Arcane, il Rum ideale - Dubai, le meraviglie di Atlantis - Jole, i sapori della nonna - Riedel, il bicchiere adatto - Il panino più gustoso - I segreti del barbecue perfetto - 1898 The Post, dormite nella storia a Gand - L'albergo? È un cinema! - Pellegrino, alla scoperta di cibo e vino siciliani - Cucina cinese a domicilio - Taglio Reale, i piaceri della carne a Roma e molto altro...

WESTON  
MOLINO STUCKY  
VENEZIA

1898 THE POST GAND

NUMERO SPECIALE - 80 PAGINE

**ESTATE**

CHRISTOPHE HAY, LA BAMBINA DI MONTMARTRE

**MR FOOD**  
Mensile  
Motoperpetuo Press  
Tiratura: 100.000 copie

estate 2019

# Cuori di Sfogliatella, ecco la Fritta

La tradizione, d'accordo. Ma se aggiungiamo a tutti i valori della memoria gastronomica anche un pizzico di creatività, il mix può risultare davvero eccitante: ecco perché rivisitare un ultra-classico come la sfogliatella napoletana può essere un'idea vincente, oltre che molto interessante, tutta da provare. È quello che devono aver pensato a Cuori di Sfogliatella, il marchio che da trent'anni ha fatto del classico dolce partenopeo la propria bandiera: dopo la versione riccia e quella frolla (creata in almeno trenta gusti diversi e molteplici varianti: salata, a



**Dopo le classiche riccia e frolla, nasce a Napoli una nuova gustosa versione, che innova proprio il più classico dei dolci napoletani**



solo con una spolverata di zucchero a velo, per preservarne il gusto e gli aromi. Gli ingredienti, in realtà, sono quelli consueti: ricotta, scorzette d'arancia candita, semola e vaniglia, tutti racchiusi insieme in uno scugno di pasta cui la frittura conferisce un'inedita croccantezza. Perché è inutile girarci

intorno: "Tutto è più buono se è fritto" - afferma senza tentennamenti Antonio Ferrieri, fondatore di Cuori di Sfogliatella e ideatore della Fritta, e del resto questo è un pensiero condiviso da molti, anche per tante ricette salate. In ogni caso, continua Ferrieri, "la creazione di questa sfogliatella, apparentemente semplice,

è stata tutt'altro che breve. I nostri pasticceri hanno lavorato a lungo per perfezionare la ricetta tradizionale e adattarla alla frittura". A vedere le immagini, vien proprio voglia di provarla: la Fritta sarà disponibile nelle pasticcerie di corso Novara e piazza Garibaldi a Napoli. [www.cuoridisfogliatella.it](http://www.cuoridisfogliatella.it)

forma di Vesuvio, ripiena di ricotta e babà, la sfogliatella gelato... pensate ad una qualsiasi combinazione: probabilmente è stata già realizzata!), ecco dunque l'arrivo della sfogliatella fritta. Una ricetta golosissima e fragrante, mai immaginata prima. Una sfogliatella da mangiare calda, arricchita



14

**Mr Food** MANGIARE • BERE • VIAGGIARE • UOMO • DONNA

**Cuori di Sfogliatella, ecco la Fritta**

La tradizione, d'accordo. Ma se aggiungiamo a tutti i valori della memoria gastronomica anche un pizzico di creatività, il mix può risultare davvero eccitante: ecco perché rivisitare un ultra-classico come la sfogliatella napoletana può essere un'idea vincente, oltre che molto interessante, tutta da provare. È quello che devono aver pensato a Cuori di Sfogliatella, il marchio che da trent'anni ha fatto del classico dolce partenopeo la propria bandiera: dopo la versione riccia e quella frolla (creata in almeno trenta gusti diversi e molteplici varianti: salata, a

**Dopo le classiche riccia e frolla, nasce a Napoli una nuova gustosa versione, che innova proprio il più classico dei dolci napoletani**

Solo con una spolverata di zucchero a velo, per preservarne il gusto e gli aromi. Gli ingredienti, in realtà, sono quelli consueti: ricotta, scorzette d'arancia candita, semola e vaniglia, tutti racchiusi insieme in uno scugno di pasta cui la frittura conferisce un'inedita croccantezza. Perché è inutile girarci

intorno: "Tutto è più buono se è fritto" - afferma senza tentennamenti Antonio Ferrieri, fondatore di Cuori di Sfogliatella e ideatore della Fritta, e del resto questo è un pensiero condiviso da molti, anche per tante ricette salate. In ogni caso, continua Ferrieri, "la creazione di questa sfogliatella, apparentemente semplice,

è stata tutt'altro che breve. I nostri pasticceri hanno lavorato a lungo per perfezionare la ricetta tradizionale e adattarla alla frittura". A vedere le immagini, vien proprio voglia di provarla: la Fritta sarà disponibile nelle pasticcerie di corso Novara e piazza Garibaldi a Napoli. [www.cuoridisfogliatella.it](http://www.cuoridisfogliatella.it)

forma di Vesuvio, ripiena di ricotta e babà, la sfogliatella gelato... pensate ad una qualsiasi combinazione: probabilmente è stata già realizzata!), ecco dunque l'arrivo della sfogliatella fritta. Una ricetta golosissima e fragrante, mai immaginata prima. Una sfogliatella da mangiare calda, arricchita

rassegna stampa a cura di