

Le ricette dei designer

Design al sangue

70 secondi
di carne

Introduzione di
Dario Cecchini

 EDITRICE
COMPOSITORI





Sandro Meneghello e Marco Paolelli, entrambi classe 1979, si sono laureati al Politecnico di Milano nel 2004. Nel 2006 aprono il loro studio a Milano e iniziano a collaborare con diverse aziende italiane ed estere. Nel corso degli anni gli hanno attribuito ogni sorta di nome e cognome, tipo Menghello Paoletti o Menegallo Paolei, ma anche importanti riconoscimenti internazionali tra cui 3 Red Dot Design Award, 2 Design Plus, un Good Design Award, una segnalazione all'ADI Design Index e un German Design Award. Questa è la loro sesta partecipazione alla collana "Le ricette dei designer", progetto che li ha visti vincitori con L'uovo di Colombo del Live Contest tenuto alla Triennale di Milano nel 2012 e protagonisti al Food Experience Mondatori durante la settimana del Salone del Mobile 2013.
www.meneghellopaolelli.com

SALS|CC|A (detta anche la salsiccia sezionata)

La salsiccia è buona, ma deve essere accompagnata! Per questo abbiamo pensato di includere nel limite fisico della salsiccia stessa il suo contorno, aggiungendo di volta in volta una "sezione" di contorno diversa. Nasce così la sals|cc|a!

Ingredienti per 5 salsicce

Budello naturale o artificiale di diametro a piacere | 200 gr di macinato di maiale | 200 gr di polenta precotta | 100 gr di funghi trifolati | 50 gr di concentrato di pomodoro

Preparazione

Riempire il budello con la stessa quantità di macinato di maiale e di polenta precotta, intervallando le due parti con uno strato di funghi trifolati e un goccio di concentrato di pomodoro. Cuocere in padella, al forno o al vapore. Oltre all'abbinamento visualizzato, si distingue la versione di Capodanno con le lenticchie precotte, quella anglosassone *bangers and mash* con purè di patate e *gravy sauce* e una partenopea salsiccia e friarielli!

In abbinamento

Vino rosso della casa.



40%
 MACINATO
 DI MAIALE

20%
 FUNGHI
 TRIFOLATI

5%
 CONCENTRATO
 DI POMODORO

35%
 POLENTA
 PRECOTTA

In alternativa

Il ristorante di un amico con tanta pazienza e pochi clienti.