

<http://www.claragigipadovani.it>

CLARA & GIGI ([HTTP://WWW.CLARAGIGIPADOVANI.IT/INDEX.PHP/RST/CLARA-E-GIGI/](http://www.claragigipadovani.it/index.php/rst/CLARA-E-GIGI/))
LIBRI ([HTTP://WWW.CLARAGIGIPADOVANI.IT/INDEX.PHP/RST/LIBRI/](http://www.claragigipadovani.it/index.php/rst/LIBRI/))
CIOCCOLATO ([HTTP://WWW.CLARAGIGIPADOVANI.IT/INDEX.PHP/RST/CIOCCOLATO/](http://www.claragigipadovani.it/index.php/rst/CIOCCOLATO/))
RICETTE ([HTTP://WWW.CLARAGIGIPADOVANI.IT/INDEX.PHP/RST/RICETTE/](http://www.claragigipadovani.it/index.php/rst/RICETTE/))
BLOG ([HTTP://WWW.CLARAGIGIPADOVANI.IT/INDEX.PHP/RST/BLOG/](http://www.claragigipadovani.it/index.php/rst/BLOG/))
APPUNTAMENTI ([HTTP://WWW.CLARAGIGIPADOVANI.IT/INDEX.PHP/RST/APPUNTAMENTI/](http://www.claragigipadovani.it/index.php/rst/APPUNTAMENTI/))

Cerca

Italiano (<http://www.claragigipadovani.it/index.php/rst/lang/default/>)

English (http://www.claragigipadovani.it/index.php/rst/lang/_en/)

Français (http://www.claragigipadovani.it/index.php/rst/lang/_fr/)

Deutsch (http://www.claragigipadovani.it/index.php/rst/lang/_de/)

Dicono di noi (<http://www.claragigipadovani.it/index.php/rst/rassegna-stampa/>) Per i giornalisti (<http://www.claragigipadovani.it/index.php/rst/area-stampa/>)

Foto e Video (<http://www.claragigipadovani.it/index.php/rst/multimedia/>)

Link (<http://www.claragigipadovani.it/index.php/rst/link/>)

Scrivici (<http://www.claragigipadovani.it/index.php/rst/scrivici/>)

Il sito di Italia Buon Paese



<http://www.italiabuonpaese.it>

Slow Food Revolution



<http://www.claragigipadovani.it/index.php/sito/slowfood/>

Passione Nutella



[\(http://www.claragigipadovani.it/index.php/rst/nutella/\)](http://www.claragigipadovani.it/index.php/rst/nutella/)

[RICETTE \(HTTP://WWW.CLARAGIGIPADOVANI.IT/INDEX.PHP/RST/RICETTE/\)](http://www.claragigipadovani.it/index.php/rst/ricette/)

Fagottini alla Parmigiana

Cristina Bowerman è la chef stellata del Glass Hosteria di Roma (Trastevere), ma ha aperto da poco un bistrot giovane con i fratelli Roscioli nel quartiere Prati: il Romeo di via Silla 26 (www.romeo.roma.it (<http://www.romeo.roma.it/>)): ecco la sua parmigiana. C. Vad.



Ricetta di Cristina Bowerman, chef del Romeo e dell'Hosteria Glass di Roma

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti:

Per 4 persone

1 melanzana tonda (circa 500 g); 1 mozzarella fiordilatte (250 g); 500 g di pomodori tipo a grappolo; 1 spicchio d'aglio sbucciato; 4 cucchiari di Parmigiano Reggiano grattugiato; 2 cucchiari di pane raffermo grattugiato e fritto; 4 cialde di mais; 1 mazzetto di basilico; sale e olio evo q.b.

Preparazione:

