

<http://www.claragigipadovani.it>

CLARA & GIGI ([HTTP://WWW.CLARAGIGIPADOVANI.IT/INDEX.PHP/RST/CLARA/GIGI/](http://www.claragigipadovani.it/index.php/rst/claragigi/))
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/NU](http://www.claragigipadovani.it/index.php/rst/cioccolato/))
RICETTE ([HTTP://WWW.CLARAGIGIPADOVANI.IT/INDEX.PHP/RST/NU](http://www.claragigipadovani.it/index.php/rst/ricette/))
BROCCHE ([HTTP://WWW.CLARAGIGIPADOVANI.IT/INDEX.PHP/RST/BLOG/](http://www.claragigipadovani.it/index.php/rst/brocche/))
APPUNTAMENTI ([HTTP://WWW.CLARAGIGIPADOVANI.IT/INDEX.PHP/RST/APPUNTAMENTI/](http://www.claragigipadovani.it/index.php/rst/appuntamenti/))

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/>)

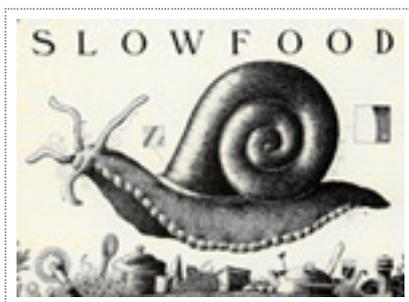
Scrivici (<http://www.claragigipadovani.it/index.php/rst/scrivici/>)

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/)

Il brandacujun con il segreto di Mirco

La «Cantina del pescatore» di Bordighera (via Vittorio Emanuele 302, tel 0184.261840) è un piccolo locale dove Mirco Rizzo e la moglie Fulvia dispensano piatti di territorio. Lo chef mi ha svelato il suo segreto per il «branda» (lo stoccafisso di merluzzo mantecato con le patate, che gli uomini sbattono appunto all'altezza dei loro ... attributi, dal quale gesto il nome): si deve aggiungere un rosso d'uovo **C.V.**



Ricetta di Mirco Rizzo

Tempo di preparazione: 45 minuti + stoccafisso a bagno per 8 giorni

