

PENNAFINA E PELLINI: «RIVALI PER FICTION, NELLA VITA NOI CI SFIDIAMO A COLPI DI RICETTE!»

Dal 23 aprile le vedremo farsi la guerra in *Rosso San Valentino*, su Raiuno. Ma in realtà Marina ed Elisabetta sono amiche e si scambiano consigli gastronomici

Stefania Saracino

Roma, aprile

Due terre d'origine diverse, la stessa passione per la buona tavola. Che passa anche per ricette semplici e tradizionali, ma di gusto. Marina Pennafina ed Elisabetta Pellini, le protagoniste della serie televisiva *Rosso San Valentino* (in onda dal 23 aprile su Raiuno), non sono solo colleghe di fiction, ma anche amiche nella vita. E, spesso, da attrici si trasformano in cuoche, mettendosi il grembiule e divertendosi insieme ai fornelli. Le due interpreti si sono incontrate nel 2011 sul set di *Un amore e una vendetta* e, da allora, si frequentano spesso e volentieri: «Ci sono molte cose che ci uniscono», dice a *Nuovo* la Pennafina. «Io ed Elisabetta abbiamo legato subito, grazie anche al fatto che siamo entrambe buone forchette», spiega.

«Faccio le cotolette come mia nonna»

Marina, anche a voi piace scambiarsi ricette, come capita a molte amiche?

«Certo. Anche perché io sono laziale, mentre Elisabetta è originaria del Nord».

Per *Nuovo* avete preparato un menu completo, dall'antipasto al dolce. Elisabetta, tu hai fatto le fettine panate, tipo cotoletta...

«È una ricetta che mi ha insegnato mia nonna e che mostra quanto in passato, specie durante la guerra, si fosse attenti a non sprecare nulla. Le mie fettine sono con una doppia impanatura: prima nella farina, poi nell'uovo e nel pangrattato, con l'aggiunta di noce moscata, scorza di limone, sale e pepe. Poi si friggono. Con quel che avanza dell'impanatura, si possono anche fare le frittelle, aggiungendo magari altro pangrattato ed eventualmente ricotta o formaggio. Proprio come si faceva una volta».

Marina, tu invece che cosa ami a tavola?

«Purtroppo tante cose!

Mi piace mangiare, anche se tento sempre di stare a dieta. Però sono molto forte nei primi piatti, secondo quanto dicono gli amici. Il classico sugo all'amatriciana, che preparo spesso, mi riesce molto bene. E sono ottimi anche i miei fagioli con le coz-

continua a pag. 113

