

# Amici a cena

- 34** Pomodori ripieni di pasta
- 36** Terrina di verdure miste
- 38** Torta rovesciata di peperoni e olive
- 40** Riso alla creola
- 42** **INVENTA IL TUO STILE**  
Pizza di mare
- 44** Carré di maiale all'ananas
- 46** **DEGUSTAZIONE**  
Le salsine pronte
- 48** Gratin di patate al profumo di funghi
- 50** Spezzatino di vitello e peperoni
- 52** Finto gelato di cioccolato e menta
- 54** Torta croccante al gelato
- 56** **INVENTA IL TUO STILE**  
Un giallo classico

Per 4 persone • Facile • Preparazione 30 min. + il riposo

### Pomodori ripieni di pasta

- pentola + teglia + scavino + carta da forno
- 40 g di parmigiano reggiano grattugiato
- 6 pomodori perini, tipo san Marzano
- prezzemolo
- 120 g di pasta di formato piccolo, tipo conchigliette
- 12 acciughe fresche
- 1 barattolo di tonno sott'olio da 160 g
- olio extravergine di oliva
- 1 uovo
- sale e pepe



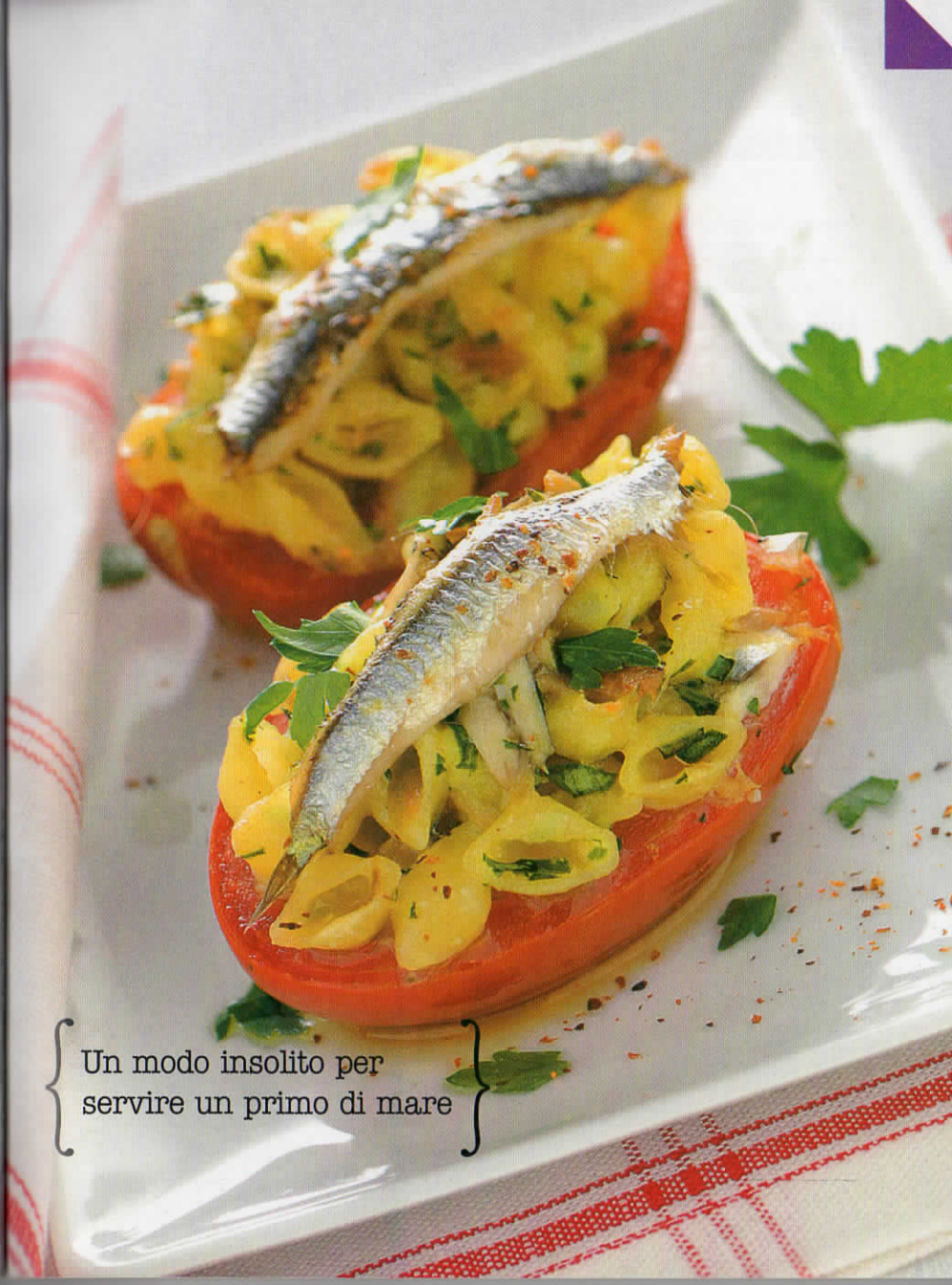
**1 Cuoci la pasta.** Porta a ebollizione abbondante acqua in una pentola, salala e cuoci la pasta al dente o per il tempo indicato sulla confezione. Scolala, ferma la cottura sotto acqua fredda corrente, sgocciola e lasciala asciugare su un telo. Trasferiscila in una ciotola e unisci l'uovo, il tonno sgocciolato, il prezzemolo lavato e tritato, il parmigiano reggiano, sale e pepe. Mescola, in modo da amalgamare gli ingredienti.



**2 Pulisci le acciughe.** Lavorando nel lavello sopra un colino, stacca a una a una, la testa delle acciughe; quindi inserisci il pollice nel ventre e fallo scorrere per togliere la lisca e le interiora. Lascia cadere gli scarti nel colino. Lava le acciughe sotto acqua fredda corrente e asciugale con abbondante carta da cucina. Tieni da parte 12 filetti interi e taglia a pezzetti gli altri 12. Unisci quelli a pezzetti al composto di pasta e mescola.



**3 Inforna e servi.** Lava i pomodori e tagliali a metà, nel senso della lunghezza. Svuotali con uno scavino e lasciali sgocciolare con la parte tagliata verso il basso su carta da cucina. Riempi i pomodori con il composto di pasta. Disponili in una teglia foderata con carta da forno, irrorali con un filo di olio e cuocili in forno già caldo a 180 °C per 15 minuti. Estrai la teglia, metti sopra ciascun pomodoro 1 filetto di acciuga tenuto da parte e inforna per altri 2-3 minuti. Servi i pomodori, spolverizzandoli con prezzemolo e, a piacere, con peperoncino tritato.



Un modo insolito per  
servire un primo di mare

Per 4 persone • Facile • Preparazione 20 min. • Cottura 1 ora e 30 min.

## Terrina di verdure miste

- 1 stampo da plum cake di 20 cm + 1 pentola + 1 ciotola + carta da forno + 1 foglio di alluminio
- 2 peperoni rossi + 2 peperoni gialli
- 3 porri + 150 g di fagiolini teneri + 150 g di taccole
- 4 fondi di carciofo (surgelati)
- 150 g di caprino fresco + 180 g di ricotta + 100 g di yogurt greco + 2 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato
- 4 uova + 2 tuorli
- 1 spicchio d'aglio + origano, timo e rosmarino tritati
- olio extravergine di oliva
- sale, pepe

Presentazione  
impeccabile

Dopo aver tolto la terrina dal forno, lasciala raffreddare; quindi sformala delicatamente. Tagliala a fette con un coltello molto affilato o con il coltello elettrico. Disponi le fette nei piatti e guarnisci, a piacere, con erbe aromatiche.

**1 Prepara i peperoni.** Fai arrostiti i peperoni in forno già caldo a 220° C per 35-40 minuti, girandoli spesso, finché la pelle tenderà a staccarsi. Trasferiscili in una pentola, metti il coperchio e lasciali intiepidire. Spellali, dividili in falde ed elimina il picciolo e tutti i semi.

**2 Lessa tutte le altre verdure.** Immergi per 1 minuto in abbondante acqua bollente salata le foglie più grandi dei porri, sgocciolale con il mestolo forato e mettile da parte. Lessa nella stessa pentola, una alla volta, le altre verdure e sgocciolale al dente con il mesolo forato, procedendo in questo ordine: immergi la parte bianca dei porri tagliata a rondelle, poi i fondi di carciofo, che poi taglierai a spicchi, infine le taccole e i fagiolini. Condisci le verdure con 1 filo di olio, sale, pepe e lo spicchio d'aglio spellato e schiacciato, lascia insaporire per qualche minuto poi elimina l'aglio.

**3 Fai la base, cuoci e servi.** Lavora tutti i formaggi e lo yogurt in una ciotola. Incorpora i tuorli e le uova sbattuti. Aggiungi le erbe aromatiche, sale e pepe e amalgama bene. Intanto fodera lo stampo con carta da forno bagnata e strizzata, rivestilo con le foglie di porro, poi alterna uno strato di verdure e uno di composto di formaggi, fino a esaurire gli ingredienti. Batti lo stampo delicatamente sul piano di lavoro, per eliminare eventuali spazi vuoti. **Cuoci** in forno già caldo a 180 °C per circa 40-45 minuti. Sforna la terrina, falla raffreddare, sformala e servi.

### cuoci

Per evitare che la terrina si bruci, copri lo stampo con un foglio di alluminio per i primi 35 minuti di cottura, poi elimina l'alluminio e prosegui la cottura. L'ideale sarebbe disporre lo stampo in una teglia da forno riempita per 2/3 di acqua fredda.

Perfetto come antipasto o come secondo, per conquistare anche gli ospiti vegetariani



Per 4 persone • Facile • Preparazione 15 min. • Cottura 1 ora

## Torta rovesciata di peperoni e olive

- teglia da forno rotonda di 18 cm di diametro
- 2 grossi peperoni rossi
- 100 g di olive taggiasche
- 40 g di pecorino romano grattugiato
- 4 filetti di acciuga sott'olio
- 1 mazzetto di timo
- 1 confezione di pasta sfoglia fresca già stesa da 240 g
- 30 g di burro
- 10 g di zucchero
- sale



**1 Spella i peperoni.** Fai arrostiti i peperoni in forno già caldo a 220 °C per circa 35-40 minuti, girandoli spesso, finché la pelle tenderà a staccarsi. Trasferiscili in una pentola, metti il coperchio e lasciali intiepidire. Spellali, dividili in falde ed elimina il picciolo e tutti i semi.



**2 Prepara gli altri ingredienti.** Schiaccia le olive con la lama di un grosso coltello, snocciolale, tritale grossolanamente e mescolale con le acciughe sgocciolate e spezzettate, il pecorino grattugiato, le foglie di 2 rametti di timo e 1 pizzico di sale.



**3 Completa.** Sciogli il burro nella teglia, unisci lo zucchero e fallo caramellare. Togli la teglia dal fuoco e disponi sul fondo i peperoni. Fai intiepidire, copri i peperoni con il trito di olive e pecorino e completa disponendoci sopra la pasta sfoglia tagliata a misura. Spingi i bordi della pasta verso il fondo dello stampo, bucherellala con una forchetta e cuoci in forno già caldo a 220 °C per circa 25 minuti. Lascia riposare la tatin per qualche minuto, rovesciala su un piatto da portata, guarniscila con olive e timo e servila tiepida o fredda.

### La versione sprint

Se non hai tempo e vuoi preparare una tarte tatin di peperoni in pochi minuti, puoi prendere i peperoni già pronti, surgelati o in barattolo, al naturale o sott'olio. Salti il primo passaggio e procedi come indicato nella ricetta.



Un gusto inedito  
con ingredienti  
assolutamente comuni

Ricetta di Claudia Comazzi - foto di Luca Colombo/Studio XI

Per 4 persone • Facile • Preparazione 15 min. + il riposo • Cottura 15 min.

## Riso e maiale alla creola

- pirofila + casseruola*
- 500 g di filetto di maiale
- 200 g di riso parboiled, tipo Patna Grain
- 1 spicchio d'aglio + 1 cipolla
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- 200 g di pomodori perini
- vino bianco secco
- 12 olive verdi farcite al peperone
- 1 peperoncino fresco
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 5 dl di brodo vegetale
- olio extravergine di oliva
- sale

**1 Cuoci il riso.** Scotta per qualche istante i pomodori in acqua bollente. Sgocciolali, spellali, elimina i semi e tagliali a pezzettoni. Taglia il filetto di maiale a dadini di 2-3 cm. Fai rosolare 1/2 cipolla tritata con 1 cucchiaino di olio in una pirofila. Aggiungi il riso sciacquato sotto acqua fredda corrente e ben sgocciolato. Tostalo per 1-2 minuti, mescolando. Versa il brodo caldo, copri e disponi la pirofila in forno già caldo a 180°C per 15 minuti finché avrà assorbito tutto il brodo.

**2 Fai lo spezzatino.** Nel frattempo, trita l'aglio con la 1/2 cipolla rimasta

e rosolali con 3-4 cucchiari di olio extravergine per 2-3 minuti. Aggiungi lo spezzatino e rosolalo a fuoco vivo per 3-4 minuti, mescolando. Unisci lo zucchero di canna e fallo caramellare con la carne per altri 3-4 minuti. Sfuma con 4-5 cucchiari di vino. Quando è evaporato, aggiungi i pomodori, il peperoncino tagliato a rondelle e le olive. Regola di sale e cuoci ancora per 2-3 minuti.

**3 Completa e servi.** Trasferisci il riso pilaf nella casseruola con lo spezzatino di maiale. Aggiungi il prezzemolo tritato, mescola e servi.



# IL BELLO È CHE PULISCE E LUCIDA IN UN SOLO GESTO



L'unico raccomandato dal leader dell'acciaio

FRANKE

Nuovo Cif Acciaio Spray pulisce in profondità e dona brillantezza al tuo acciaio in un solo gesto. Grazie alla sua formula con agenti lucidanti, non solo sgrassa a fondo, rimuovendo anche lo sporco ostinato come calcare, macchie d'acqua e unto, ma in più lucida l'acciaio, rispettando le tue superfici.



# } pizza di mare }

Se ami il pesce, non potrai resistere a questa golosità  
Dividila in sei sezioni e accontenterai i gusti di tutti i tuoi ospiti



## Ai frutti di mare

▪ Stendi sulla placca una d'olio 500 g di

pasta per pizza; cuocila in forno a 180°C

per 10 minuti. Distribuisci sulla pasta 400

g di mozzarella a dadini e disponi la teglia

in forno per altri 10 minuti.

▪ Estraila e guarnisci le 6 sezioni di pizza.

Sulla 1ª disponi 200 g di cozze aperte

e sguosciate; sulla 2ª 100 g di gamberetti

sguosciati e 100 g di broccolotti lessati;

sulla 3ª 100 g di anelli di calamaro,

10 olive verdi e 5 pomodorini a metà;

sulla 4ª 100 g di ciuffi di calamaro, 2

falde di peperoni arrostiti e basilico; sulla

5ª 1/2 cipolla affettata e 100 g di tonno

in scatola; sulla 6ª filetti di acciuga

e 5 pomodorini. Aggiungi un filo di olio,

sale e pepe, cuoci ancora 4-5 minuti.

▪ Dosi per 4 persone

Per 4 persone • Mediamente facile • Preparazione 30 min. • Cottura 3 ore e 30 min.

## Carré di maiale all'ananas

- pirofila + tagliere
- 1,2 kg circa di carré di maiale con l'osso
- 1/2 bicchiere di brandy
- 1/2 bicchiere di succo di ananas + 1 ananas
- 2 cucchiaini di miele, meglio se di arancia
- 4 rametti di timo + salvia
- olio extravergine di oliva
- pepe verde in salamoia
- sale

A bassa temperatura.

È un metodo di cottura tipico della cucina professionale che ora, con i forni più moderni, è possibile realizzare anche in casa. La carne, cuocendo molto lentamente, rimane tenerissima, perché non avviene l'irrigidimento muscolare.

In alternativa, cuoci il carré, dopo averlo rosolato, per 2 ore a 180 °C.



### ananas

Disponi l'ananas sdraiato su un tagliere e privalo con un coltello della base e del ciuffo di foglie. Elimina la scorza, facendo scorrere la lama dall'alto verso il basso e taglia l'ananas a fette di circa 2 cm. Dividi ciascuna fetta in 4 ed elimina la parte di torsolo.

**1 Prepara la carne.** Raschia bene le costole del carré di maiale con un coltello affilato, per eliminare ogni traccia di pelle e carne: dovranno risultare ben pulite. Pratica dei tagli profondi fra una costola e l'altra, seguendo la linea dell'osso. Sciacqua sotto acqua fredda corrente un cucchiaino di pepe verde. Lava e sfoglia i rametti di timo. Lava 4-5 foglie di salvia.

**2 Inizia la cottura.** Trasferisci il carré in una pirofila con 2 cucchiaini di olio extravergine. Disponi la pirofila in forno già caldo a 250 °C e fallo rosolare per 5-6 minuti. Abbassa il calore al minimo (130-140 °C). Estrai la pirofila dal forno e irrorala con il brandy e il succo di ananas. Spennella la superficie della carne con il miele, spolverizzala con il pepe verde, aromatizza con timo e salvia, regola di sale e rimetti la pirofila nel forno. Cuoci a bassa temperatura per almeno 3 ore, irrorando il carré di tanto in tanto con il suo liquido di cottura.

**3 Completa e servi.** Pulisci l'ananas, taglialo a pezzetti, elimina il torsolo e uniscilo al carré. Alza la temperatura a 230 °C e prosegui la cottura per altri 20 minuti circa. Togli l'arrosto dal forno, affetta il carré seguendo le incisioni praticate e servi.



Arrosto a sorpresa per un'indimenticabile cena di Ferragosto

Per 4 persone • Facile • Preparazione 30 min. • Cottura 1 ora

## Gratin di patate al profumo di funghi

- pentolino + pentola  
+ 2 ciotole + pirofila + frusta
- 700 g di patate
- 600 g di pomodori maturi,  
ma sodi
- 2 cipolle rosse
- 2 cucchiaini di parmigiano  
reggiano grattugiato
- 80 g di burro + 50 g di farina
- 1/2 l di latte
- 20 g di funghi porcini secchi
- 50 g di pangrattato
- 1 rametto di maggiorana
- sale e pepe



DA BERE:  
*Rosato di  
Negroamaro,*  
vino pugliese



### besciamella

Distribuisci uniformemente la besciamella sullo strato di verdure, usando un mestolo e non fare strati di verdure e besciamella troppo spessi. In alternativa alla besciamella, puoi usare mozzarella o, se ti piace il sapore affumicato, scamorza tagliata a fettine.

**1 Prepara gli ingredienti.** Fai ammorbidire i funghi in acqua tiepida per almeno 20 minuti. Scolali, strizzali leggermente e tagliali a pezzettini molto piccoli. Lava le patate e mettile in una pentola con acqua fredda. Porta a ebollizione, sala e lessa le patate per 30 minuti. Nel frattempo, scotta i pomodori per qualche istante in acqua bollente, raffreddali in acqua fredda, spellali a metà, elimina i semi, riducili a pezzettoni e lasciali sgocciolare su carta da cucina. Spella, lava e affetta le cipolle. scola le patate e tagliale a tocchetti. Disponile in una ciotola con i pomodori, le cipolle, sale e pepe e mescola.

**2 Fai la besciamella.** Sciogli 50 g di burro in un pentolino a fuoco basso. Aggiungi 50 g di farina, tutta in una volta, mescolando. Prosegui la cottura, continuando a mescolare, finché il composto risulterà leggermente dorato. Versa il latte freddo, tutto in una volta, mescolando in continuazione con la frusta. Cuoci per circa 10 minuti, finché la salsa si addenserà.

**3 Inforna e servi.** Mescola al pangrattato il parmigiano reggiano e le foglioline lavate e tritate di maggiorana. Ungi la pirofila con una noce di burro. Distribuisci sul fondo uno strato di verdure, copri con un velo di **besciamella** e ripeti gli strati fino all'esaurimento degli ingredienti. Termina con le verdure. Completa con il composto di pangrattato e il burro rimasto a fiocchetti. Cuoci in forno già caldo a 180°C per 20-25 minuti e servi il gratin caldo o tiepido.

{ Piatto vegetariano da  
gustare in montagna  
dopo una passeggiata }





Per 4 persone • Facile • Preparazione 20 min. • Cottura 2 ore

## Spezzatino di vitello e peperoni

□ *padella*

□ 800 g di polpa di vitello per spezzatino

□ 1 peperone rosso,  
1 peperone giallo  
e 1 peperone verde

□ 100 g di pomodorini ciliegia

□ 1 cipolla + farina

□ 1/2 bicchiere di vino bianco secco

□ olio extravergine di oliva

□ brodo vegetale (anche di dado)

□ 1 mazzetto di basilico

□ sale, pepe o peperoncino



DA BERE:  
Cesanese del Piglio,  
vino rosso laziale



### spezzatino

Puoi preparare questo piatto anche con carne di manzo. Rispetto al vitello, richiede almeno 1 ora di cottura in più, ma è gustosa. Se vuoi risparmiare tempo, cuoci lo spezzatino in pentola a pressione. Rosola la carne e la cipolla nella pentola a pressione e sfuma con il vino. Irrora con 1 bicchiere di brodo caldo e cuoci, dopo il sibilo, per 40 minuti se usi il vitello; per 1 ora e 20 minuti se usi il manzo. Apri la valvola, per far uscire il vapore, toglì il coperchio e alza la fiamma per far restringere il sugo di cottura. Aggiungi le verdure e prosegui come indicato.

**1 Cuoci la carne.** Taglia il vitello a cubetti di 2-3 cm di lato e infarinali. Spella la cipolla e tritala finemente. Scalda 2-3 cucchiaini di olio extravergine in un'ampia padella, unisci lo **spezzatino** di vitello e rosolalo per 3-4 minuti. Aggiungi la cipolla e continua a cuocere ancora per 2-3 minuti. Irrora con il vino bianco e lascialo quasi completamente evaporare. Porta il fuoco al minimo, aggiungi 2-3 mestoli di brodo, chiudi con il coperchio e cuoci per 1 ora e 30 minuti. Di tanto in tanto mescola e aggiungi qualche cucchiaino di brodo.

**2 Prepara le verdure.** Nel frattempo, lava i peperoni, privali del picciolo, dividili a metà, elimina i semi e i filamenti bianchi e riducili a tocchetti. Lava i pomodorini e tagliali a metà. Lava e asciuga le foglie di basilico.

**3 Completa e servi.** Scoperchia la padella con lo spezzatino e unisci i peperoni e i pomodorini, regola di sale e pepe (o, e ti piace, peperoncino) e prosegui la cottura per 15-20 minuti, finché i peperoni saranno teneri. Spegni il fuoco, unisci il basilico spezzettato e servi.

La versione estiva  
di un secondo invernale



Per 4 persone • Facile • Preparazione 15 min. + il riposo • Cottura 20 min.

## Finto gelato di cioccolato e menta

- alluminio
- 1 confezione di preparato fresco per torta al cioccolato
- 12 cioccolatini alla menta, tipo After Eight
- 12 cialde da gelato a bicchierino (panierine)
- pastiglie di cioccolato colorate, tipo M&M's



Una deliziosa torta servita in coppetta

### 1 Prepara le cialde.

Acquista 12 cialde da gelato a forma di bicchierino dal tuo gelataio di fiducia o in un fornito supermercato. Se non le trovi a forma di bicchierino, compra i classici coni ed elimina le estremità con un coltellino seghettato. Avvolgi la superficie esterna dei coni con un foglio di alluminio, per proteggere la cialda dal calore del forno. Nel caso utilizzi i coni tagliati, l'alluminio ricreerà anche il fondo.

**2 Cuoci i "gelati".** Metti i coni nella placca da forno

e suddividi il preparato per torta al loro interno. Riempili solo per 2/3. Disponi la teglia in forno già a caldo a 170 °C e cuocili per 15 minuti. Infilà uno stecchino all'interno di un dolcetto: se esce ancora umido, prosegui la cottura per altri 2-3 minuti.

**3 Decora e servi.** Estrai la teglia dal forno e posiziona subito su ciascun "gelato"

1 cioccolatino alla menta, in modo che si scioglia leggermente. Lascia intiepidire i dolcetti, elimina l'alluminio, trasferiscili su un vassoio, decorali con 1-2 pastiglie di cioccolato colorate e servi. Se hai usato i coni tagliati, dopo aver tolto l'alluminio, posizionali su pirottini colorati. Puoi arricchire i finti gelati con panna montata.

# Dal vapore più gusto e benessere.



## Cotti a Vapore Valfrutta.

Più gustosi, più sani, più naturali: i Cotti a Vapore Valfrutta ti conquistano ogni giorno. Merito della cottura a vapore che mantiene intatto tutto il sapore e le proprietà delle verdure. Merito delle confezioni monodoso che ti permettono di ampliare la scelta delle proposte da gustare. Mais, Piselli, Borlotti, Cannellini, Farro e Granmix sono pronti a conquistare il tuo palato... naturalmente.



La Natura di Prima Mano.

Per 4 persone • Facile • Preparazione 15 min. + il riposo • Cottura 5 min.

## Torta croccante al gelato

- stampo da crostata a bordi bassi ondulati di 26-28 cm di diametro con fondo amovibile + porzionatore per gelato + mixer
- 225 g di biscotti cookies (frollini con gocce di cioccolato)
- 100 g di burro
- 100 g tra nocciole e mandorle pralinate
- 500 g di gelato al torroncino
- 50 g di zucchero
- 100 g di cioccolato fondente a pezzi



**1 Frulla gli ingredienti.** Metti nel mixer il burro ammorbidito a pezzetti, i biscotti, le nocciole e le mandorle pralinate. Frulla, fino a ottenere un mix di briciole omogenee, ma non troppo fini. Gli ingredienti vanno lavorati velocemente, senza insistere troppo, per evitare che il burro si scaldi e si scioglia. Metti il composto nello stampo.

**2 Fai la base.** Schiaccia il composto nello stampo con il dorso di un cucchiaio: fallo aderire, in modo da ottenere uno strato uniforme e i bordi ben sagomati; coprilo con la pellicola, lascialo riposare in frigorifero per almeno 1 ora. Togli lo stampo dal frigorifero, solleva la base dai bordi e fai scivolare delicatamente il dolce su un piatto da portata.

**3 Completa e servi.** Disponi sul fondo della torta tante palline di gelato. Prelevale dalla vaschetta con il porzionatore, immergendolo ogni volta in acqua fredda. Quando avrai ricoperto la torta con il gelato, rimettila in freezer. Sciogli lo zucchero nel padellino, senza mescolare. Quando sarà caramellato, unisci 1 cucchiaio di acqua fredda e mescola. Fai fondere il cioccolato a bagnomaria. Versa sulla torta, a filo (vedi box), il cioccolato e poi il caramello. Rimetti la torta in freezer e tirala fuori qualche minuto prima di servire.

### Trucchi da pasticciere

Per far scendere il cioccolato ancora tiepido, a filo, sul gelato puoi usare una grossa siringa (la trovi in farmacia) senza ago. Se non ce l'hai, va bene anche un cucchiaino. Se non hai lo stampo con fondo amovibile, fodera la teglia con carta da forno bagnata e strizzata.

Prepara il dolce e farciscilo con il gelato che preferisci



Ricetta a cura della redazione. foto di Mondadori Press

# un giallo classico

Riso, burro e zafferano sono gli ingredienti per un risotto gustoso. Spati nel bulo, pedinamenti e colpi di scena la ricetta di un avvincente poliziesco in comune hanno il colore, sinonimo di brivido, ma anche il piacere della buona tavola

## Risotto alla milanese

- Spella, trita e rosola 1 cipolla in una padella con 30 g di burro. Aggiungi 250 g

di **riso** e fallo tostare per 2 minuti,

mescolando. Sfuma con 1 bicchiere

di **vino** bianco e lascialo evaporare. Copri il riso con 2-3 mestoli di **brodo** caldo

e mescola. Unisci 2 mestoli di brodo

sarà evaporato. Prosegui la cottura per

15 minuti. Aggiungi 2 bustine di **zafferano**

sciolto in poco brodo. Prosegui la cottura per 2 minuti. Spegni, unisci 20 g di burro,

3-4 cucchiaini di **grana padano** grattugiato,

regola di **sale** e **pepe**

e mescola. Lascia riposare per 1 minuto

e servi con qualche scaglia di grana.

- Dosi per 4 persone