

FEBBRAIO n.2 2013

Cucina

no problem

SOLO
1€

Fritto di
verdure e
formaggi
pag. 50

IN MEZZ'ORA

AMICI A CENA

GRANDI CLASSICI

SANI MA BUONI

**GRANDI FRITTI
DI CARNEVALE**
DALL'ANTIPASTO AL DOLCE
GOLOSITÀ PER TUTTI

in più gnocchi tricolori
alla ricotta * caciucco di
pollo * patate al formaggio
* merluzzo alla paprica
* cupcakes degli innamorati



AMICI A CENA

Per 4 persone ▪ Facile ▪ Preparazione 10 min. ▪ Cottura 1 ora

Patate al forno Hasselback

carta assorbente da cucina +
carta da forno + teglia

6 patate a pasta gialla
di circa 100 g ciascuna

30 g di emmentaler

30 g di pangrattato

40 g di burro

4 cucchiaini di olio
extravergine di oliva

sale e pepe



Ingrediente nordico
Panna acida
pastorizzata,
per preparare

salse e per cucina, Meggle,
180 ml a 1,15 €.

1 Prepara le patate. Sbucciale e dividile a metà, nel senso della lunghezza o se preferisci, dal lato più corto. Incidi ciascuna metà, praticando tanti tagli ravvicinati e paralleli, in verticale, ma senza staccarli alla base: per aiutarti nel lavoro, disponi la mezza patata sul tagliere, appoggiandola fra 2 bastoncini o i manici di 2 cucchiaini di legno e procedi a tagliare. I bastoncini impediranno alla lama di arrivare fino in fondo. Sciacqua bene le **patate** sotto acqua fredda corrente per far perdere l'amido e asciugale con carta da cucina.

2 Metti in forno. Fodera una placca con un foglio di carta da forno e spennellalo con il burro fuso e l'olio mescolati insieme. Sistema le patate sul fondo in un solo strato, irrorale con 2/3 del composto di olio e burro, sala, pepa e cuoci in forno già caldo a 180°C per circa 50 minuti, spennellando spesso le patate con il condimento rimasto. Quindi, prosegui la cottura a 200°C per altri 10 minuti senza più aprire il forno.

3 Completa e servi. Grattugia l'emmentaler e mescolalo al pangrattato. Distribuisci il composto preparato sulle patate e falle gratinare in forno a 220°C per circa 10 minuti, finché saranno dorate.

patate

Le Hasselback Potatoes sono una storica specialità dell'hotel-ristorante Hasselbacken di Stoccolma. Più che una ricetta, si tratta di una tecnica di cottura, che prevede di cuocere le patate il più rapidamente possibile: in questo modo rimangono croccanti fuori e morbide all'interno. Numerose sono le varianti in tutto il mondo e sono ottime servite con panna acida alle erbe aromatiche. Le patate migliori da usare per la cottura al forno sono quelle a pasta gialla. A fianco, patate Selenella, da circa 2 € al Kg.

