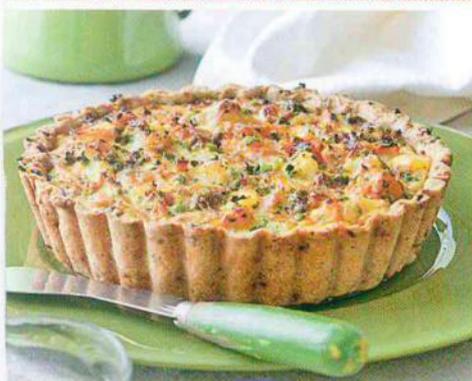


in Tavola

TEMPO DI FUNGHI
PORCINI, CHIODINI E FINFERLI
E IL MENU E' LEGGERO



Irresistibile pizza
La pasta base e 5 farce
con pomodoro e senza



QUICHE D'AUTUNNO
CON FORMAGGI E SALUMI PER
ANTIPASTI E PIATTI UNICI

Pollo alla
cacciatora con
le olive pag. 34



**100
RICETTE**

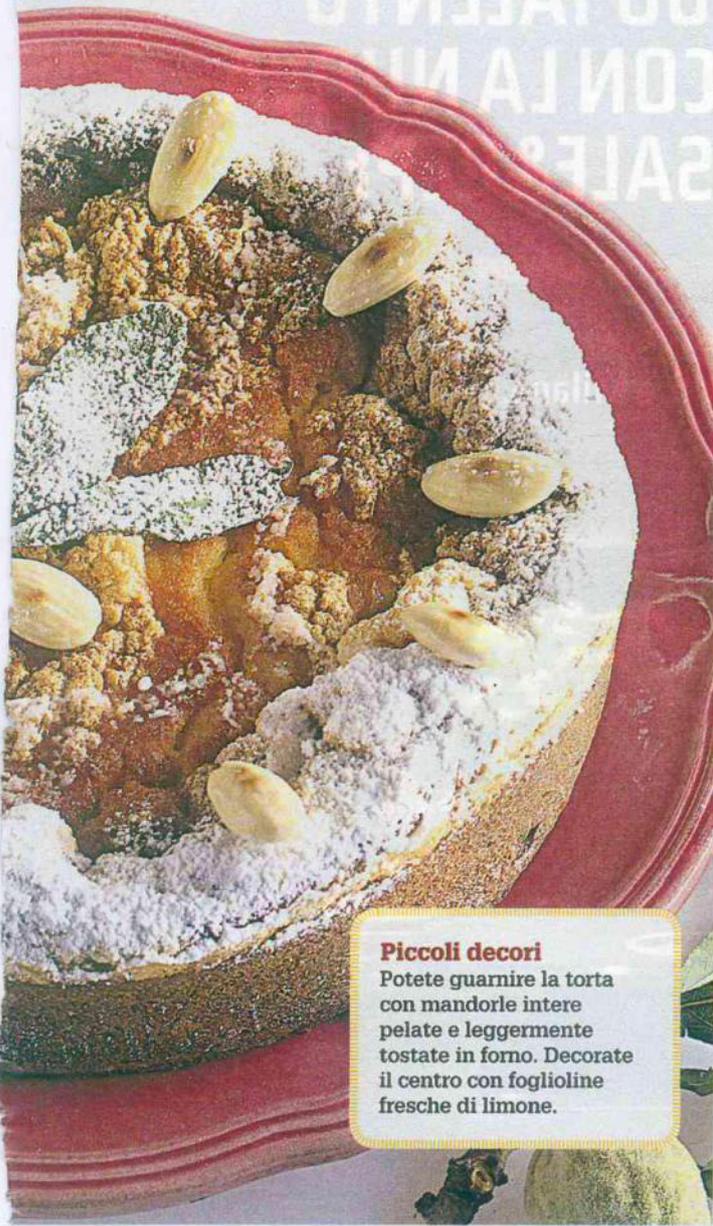
Tutta la bontà del pollo

- ✓ **SORPRENDENTI INVOLTINI** si arricchiscono in tanti modi e cuociono in fretta
- ✓ **RISOTTI ALL'ONDA** rustici o raffinati perfetti per ogni occasione

SCOPRI IL TUO TALENTO
IN CUCINA CON LA
SALF

la Scuola
di Cucina

TRE IDEE DA RUBARE



Piccoli decori

Potete guarnire la torta con mandorle intere pelate e leggermente tostate in forno. Decorate il centro con foglioline fresche di limone.



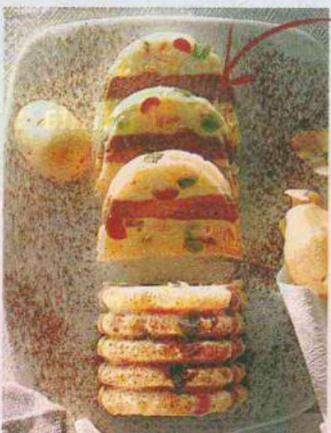
Budino all'uvetta

Ammorbidite in poco brandy 50 g di uvetta. Lessate 600 g di patate, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate. Montate 4 tuorli con 120 g di zucchero e amalgamateli al passato; unite il brandy con l'uvetta, la scorza grattugiata di 1 limone, 50 g di burro fuso e 4 albumi montati a neve; versate il composto in uno stampo da budino imburato e cosparso di pangrattato, mettetelo in una teglia con 2 dita di acqua calda e cuocete in forno a 180° per 35-40 minuti. Sfornate il budino freddo.



Mini brioches soffici

Lessate 800 g di patate, passatele allo schiacciapatate e fate asciugare il purè su fuoco basso. Sciogliete 25 g di lievito di birra in 2 cucchiai di latte tiepido, unitelo a 350 g di farina, il purè, 2 uova, 80 g di zucchero e 80 g di burro fuso, lavorate fino ad avere una pasta omogenea; lasciatela lievitare per 3 ore. Suddividete 3/4 della pasta in 8 stampini imburati; formate con il resto 8 palline e mettetene una al centro di ogni stampino. Cuocete in forno a 200° per 15-20 minuti.



Cassata insolita

Lessate 700 g di patate, sbucciatele e passatele, calde, allo schiacciapatate. Raccogliete il passato sulla spianatoia, formate un incavo e mettete al centro 2 tuorli e 200 g di burro a pezzetti; impastate, unendo 180 g di zucchero e 1 cucchiaio di brandy. Incorporate a 1 terzo del composto 2 cucchiai di cacao amaro e a quello rimasto 2 cucchiai di canditi a dadini. Foderate con pellicola uno stampo da plum cake scanalato e riempitelo con i composti a strati alterni. Mettete in frigo per 4 ore.

I PRODOTTI GIUSTI



Le patate coltivate in montagna hanno gusto deciso e polpa consistente e asciutta (Montanara Selenella, rete da 1,5 kg, a partire da € 1,90).



La ricotta digeribile, saporita e morbida è preparata con puro latte di capra. Perfetta per dare una marcia in più alla torta (Tomasoni, 100 g, a partire da € 1,10).

* Le dosi sono per 8 persone