

GRANDI RITORNI: MILLY CARLUCCI E GIGI PROIETTI

N.14 Programmi dal 6 al 12 aprile 2013

teletutti € 1,00



**UNA COPPIA
TUTTA DA RIDERE!**

ECCO COSA COMBINERANNO
GERRY SCOTTI E MICHELLE HUNZIKER
NELLA NUOVA EDIZIONE
DI **PAPERISSIMA SU CANALE-5**



MONDADORI Settimanale - U.K.: GBP 1,70 - Germania: € 2,50 - Belgio e Francia: € 2,00 - Svizzera: CHF 2,80 - Malta: € 1,55
Anno 27 - Poste Italiane spa - sped. in A.P. - D.L. 353/03 art. 1, comma 1, DCB - Verona

CON BACON CROCCANTE



1 Sbucciate le patate, aiutandovi con il pelapatate e lavatele. Disponetele in una pentola con abbondante acqua fredda leggermente salata e cuocetele per 30 minuti dal momento dell'ebollizione.

2 Scolate le patate e mettetele in una grande ciotola con un mestolo forato. In alternativa, lavatele molto bene, strofinandole con una spazzolina, e cuocetele con la buccia per 30-35 minuti. Sbucciatele quando sono ancora calde e trasferitele nella ciotola.

3 Versate nel barattolo 4-5 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 1 cucchiaino di aceto. Aggiungete la senape, un pizzico di sale, pepe e gli steli di erba cipollina tagliuzzati con le forbici. Chiudete il coperchio e agitate con decisione. Irrorate le patate con la salsa ottenuta e mescolate.

4 Tagliate le fette di bacon a pezzetti e scaldare la padella antiaderente, senza aggiungere grassi. Unite i pezzetti di bacon e lasciateli soffriggere, in modo che risultino dorati e croccanti, girandoli almeno una volta o scuotendo la padella.

5 Sgocciate il bacon su carta assorbente da cucina, tamponatelo con altra carta e trasferitelo nella ciotola con le patate, mescolate e servite subito.

Buono a sapersi

Cos'è il BACON

Preparato con la parte grassa della **pancia** del maiale, è tipico della tradizione **anglosassone** e rispetto alla **pancetta italiana** ha una **stagionatura minore**. Presenta una consistenza più **morbida** e un sapore più dolce e **aromatico**, ottenuto attraverso una particolare **cottura** della pancetta che viene prima salata e poi **affumicata** con legni aromatici.

SOLO ITALIANE

Patate arricchite con selenio. Selenella, da 2 euro al kg circa.



PATATE HASSELBACK



1 Sbucciate le patate e dividetele a metà, nel senso della lunghezza. Incidete ciascuna metà, praticando tanti tagli ravvicinati e paralleli, in senso verticale, ma senza staccarli alla base: per aiutarvi nel lavoro, disponete ciascuna mezza patata sul tagliere, appoggiandola fra due bastoncini o fra i manici di due cucchiaini di legno.

2 Sciacquate bene le patate sotto un getto di acqua fredda corrente per far perdere l'amido e asciugatele con carta da cucina.

3 Foderate una placca con un foglio di carta da forno e spennellatelo con il burro fuso e l'olio mescolati insieme.

4 Sistemate le patate sul fondo della placca in un solo strato, irroratele con 2/3 del composto di olio e burro, salate, pepate e cuocetele in forno già caldo a 180 °C per circa 50 minuti, spennellando spesso le patate con il condimento rimasto. Quindi proseguite la cottura a 200 °C per altri 10 minuti senza però più aprire lo sportello del forno.

5 Grattugiate l'emmentaler e mescolatelo al pangrattato. Distribuite il composto preparato sulle patate e fatele gratinare in forno a 220 °C per circa 10 minuti, finché saranno dorate. Servite le patate con panna acida o yogurt alle erbe aromatiche.

Imparate con noi

RICETTA DALLA SVEZIA

Queste patate sono una **storica specialità** dell'**hotel-ristorante Hasselbacken** di Stoccolma. Più che di una ricetta si tratta di una **tecnica** di cottura, che prevede di cuocere le patate il più **rapidamente possibile**. In questo modo restano **croccanti fuori** e **morbide all'interno**. Le patate migliori per la cottura al forno sono quelle a **pasta gialla**.



ORIGINALE

Formaggio emmentaler dalla Svizzera. Per la Grande I, 300 g a 3,39 euro.