

SHOPPING » APRE L'OVS STORE PIÙ GRANDE D'ITALIA. ALL'ARREMBAGGIO!

# TU STYLIE

PERSONAL SHOPPER

1 euro 21 SETTEMBRE 2015 - SETTIMANALE N. 38

Venezia  72

- ✓ ELISA SEDNAOUI, LA PIÙ STILOSA
- ✓ VINCITORI E VINTI
- ✓ I MAKE-UP DA RED CARPET



E-COMMERCE

GLI ABITI folk  
PER L'INVERNO  
A PARTIRE  
DA 50 EURO



TREND ALERT

## 60 PEZZI CHE DEVI AVERE (E CHE VANNO A RUBA)

\* **SERIE A  
COME BEAUTIFUL**  
I CALCIATORI  
SI DANNO MOLTO DA FARE  
"FUORI CAMPO"

**Robin Thicke** \*  
OLTRE A  
PHARRELL WILLIAMS  
TROVO GENIALI  
DRAKE E THE WEEKND

ROSSO **Sienna Miller** \*  
PERCHÉ IL BIONDO  
CI HA UN PO' STUFATO

MONDADORI



## TUSTYLE WEEKNOTES

a cura di Maria Chiara Locatelli

CUCINA

# Calamari con piselli e nocciole

**PREPARAZIONE** 50 minuti  
**CALORIE/PORZIONE** 320 kcal  
**DOSI** 4 persone  
**ESECUZIONE** facile

**INGREDIENTI**

4 calamari (circa 500 g in totale),  
 150 g di patate lessate,  
 80 g di nocciole tostate tritate,  
 4 pomodori secchi sott'olio,  
 2 cucchiaini di grana grattugiato,  
 250 g di piselli in scatola,  
 vino bianco secco, 1 cipolla piccola,  
 2 cucchiaini di prezzemolo tritato,  
 olio extravergine,  
 sale, pepe

**COME PROCEDERE**

1. Taglia le patate lesse a tocchetti e schiacciale con una forchetta. Trita i pomodori secchi. Mescola la purea ottenuta con 2 cucchiaini di grana grattugiato, 50 g di nocciole tritate, i pomodori secchi, 1 cucchiaino di prezzemolo, sale e pepe.
2. Stacca i tentacoli dei calamari e privali di becco e occhi. Spella le sacche, farciscile con il ripieno e chiudile con degli stecchini.
3. Trita la cipolla e soffriggila in una padella antiaderente con 3 cucchiaini di olio extravergine.
4. Unisci le sacche e i tentacoli dei calamari e sfuma con ½ bicchiere di vino. Aggiungi i piselli e 2 dl di acqua calda, sala, copri il tegame e cuoci su fuoco basso per 25 minuti circa.
5. Quando i calamari sono pronti, distribuiscili nei piatti insieme ai piselli e spolverizzali con le nocciole tritate e il prezzemolo rimasti.



R. GALLITTO E V. MALONNI/MONDADORI PORTFOLIO

**PER UN SECONDO TRADIZIONALE**

1. Totani e patate surgelati Findus, pronti in padella in 9 minuti, 440 g (2 porzioni), € 5,99.
2. Nocciole italiane senza guscio LIFeStyle, 90 g, prezzo indicativo € 2.
3. Verdicchio dei Castelli di Jesi DOP Arbinus, Azienda vitivinicola Cù Cù, € 10.
4. Patate novelle italiane Selenella, ricche di selenio, sacchetto da 1,5 kg, € 2.

**WEEKEND IN VENETO****BACCALÀ PER VERI INTENDITORI**

Dal 18 al 20 e dal 24 al 28 settembre, torna nelle piazze di Sandrigo (Vicenza) la Festa del Bacalà alla Vicentina. Oltre al piatto tradizionale, accompagnato dalla polenta, gli stand proporranno tante altre ricette, come bigoli, gnocchi e risotto. Tutti, ovviamente, al "bacalà". Novità di quest'anno i crostini con bacalà mantecato, il fish and chips e i piatti gluten free. [www.baccala.allavicentina.it](http://www.baccala.allavicentina.it)