

FESTE » PERCHÉ NON PROVI LE ONDE BIONDE DI AMANDA SEYFRIED?

# TUSSTYLE

PERSONAL SHOPPER

14 DICEMBRE 2015 - SETTIMANALE N. 50

DA TENERE D'OCCHIO  
Gli Under 19 più influenti del 2015

Laura  
Chiatti

NON SOPPORTO  
QUELLE CHE DICONO  
"MIO FIGLIO È BELLISSIMO".  
COME FACCI IO

MEET & GREET

CEI HAI 2.000 DOLLARI?  
PIÙ FARTI UN SELFIE  
CON JUSTIN BIEBER



Beauty  
Stellare

IL MAKE-UP  
PIÙ STAR WARS  
CHE CI SIA

Chris Hemsworth  
HO FATTO LA DIETA  
"DISPERSI IN MARE":  
DA 1.500 CALORIE  
AL DIGIUNO.  
(MA È FIGO LO STESSO)

E-COMMERCE

24 REGALI  
ULTIMO MINUTO  
SELEZIONATI PER TE

X-MAS  
PARTY  
2015  
ECCO  
I MUST



(Silent) Night Fever  
effetto Ottanta

MONDADORI

## TUSTYLE WEEKNOTES

a cura di Maria Chiara Locatelli

## Gratin di patate, pere e taleggio

**PREPARAZIONE** 1 h e 30 minuti**CALORIE/PORZIONE** 745 kcal**DOSI** 4 persone**ESECUZIONE** media**INGREDIENTI**

800 g di patate a pasta gialla,  
1 grossa pera Kaiser, 200 g di taleggio,  
4 dl di latte, 40 g di farina, 70 g di burro,  
noce moscata, sale, pepe.

**COME PROCEDERE**

1. Lava le patate, mettile in acqua fredda e falle lessare con la buccia per 30 minuti dall'ebollizione; a cottura ultimata dovranno essere un po' al dente. Scolale, lasciale raffreddare, sbucciale e tagliale a tocchetti.
2. Prepara la besciamella. Fai fondere 40 g di burro in una casseruola, unisci la farina a pioggia, mescola bene, poi, continuando a sbattere con una frusta a mano per non formare grumi, aggiungi il latte freddo, tutto in una volta. Metti di nuovo la casseruola sul fuoco e, sempre mescolando con la frusta, cuoci la besciamella, finché si sarà addensata. Toglila dal fuoco, salala, pepala e profumala con un pizzico di noce moscata.
3. Lava la pera, toglila il torsolo e tagliala a fettine; priva il formaggio della crosta e taglialo a dadini. Metti le patate in una ciotola, salale, pepale, unisci le pere, il taleggio e la besciamella e mescola delicatamente.
4. Imburra una pirofila ovale, trasferiscici il composto di pere e patate, distribuisce sulla superficie il restante burro a fiocchetti e metti la preparazione in forno già caldo a 180°C. Cuoci per 15 minuti circa, quindi alza la temperatura del forno a 220°C e prosegui la cottura per circa 5 minuti, finché la superficie sarà leggermente dorata. Servi il gratin di patate e pere ben caldo, portando in tavola il recipiente di cottura.

**PER PRIMI RICCHI E GUSTOSI**

1. Besciamella pronta per cucinare Malga Paradiso, nei supermercati MD e LD Market, 500 ml, € 0,89.
2. Burro di centrifuga da latte danese Lurpak nelle versioni Classico e Leggermente salato, panetti da 250 g, € 3 circa l'uno.
3. Patate Selenella Mini: le patate ricche di selenio in versione mignon sono perfette per i contorni. Reticella da 1 kg, € 1,30; vaschetta da 600 g, € 0,80/0,90 circa.
4. Chianti Classico Etichetta Blu 2012 Lemole di Lemole Docg, € 13 circa.

**CENA BENEFICA AD ANZIO****DAI IL TUO AIUTO AI BIMBI IN OSPEDALE**

Si chiama *Le vele del sorriso* il progetto a favore del reparto di oncologia pediatrica dell'ospedale Bambino Gesù di Roma. Per raccogliere fondi, il nucleo Emergency di Ristoworld Italy ha organizzato ad Anzio (Roma) una cena di gala. La quota di € 30 sarà devoluta interamente al reparto. Testimonial l'attore comico Dino Paradiso (Colorado, Made in Sud). Info sulla cena e altre iniziative su [www.ristoworld.org](http://www.ristoworld.org).



1.



2.



3.



5.