

TUSTYLE WEEKNOTES

a cura di Maria Chiara Locatelli

Zuppetta di pane gratinata

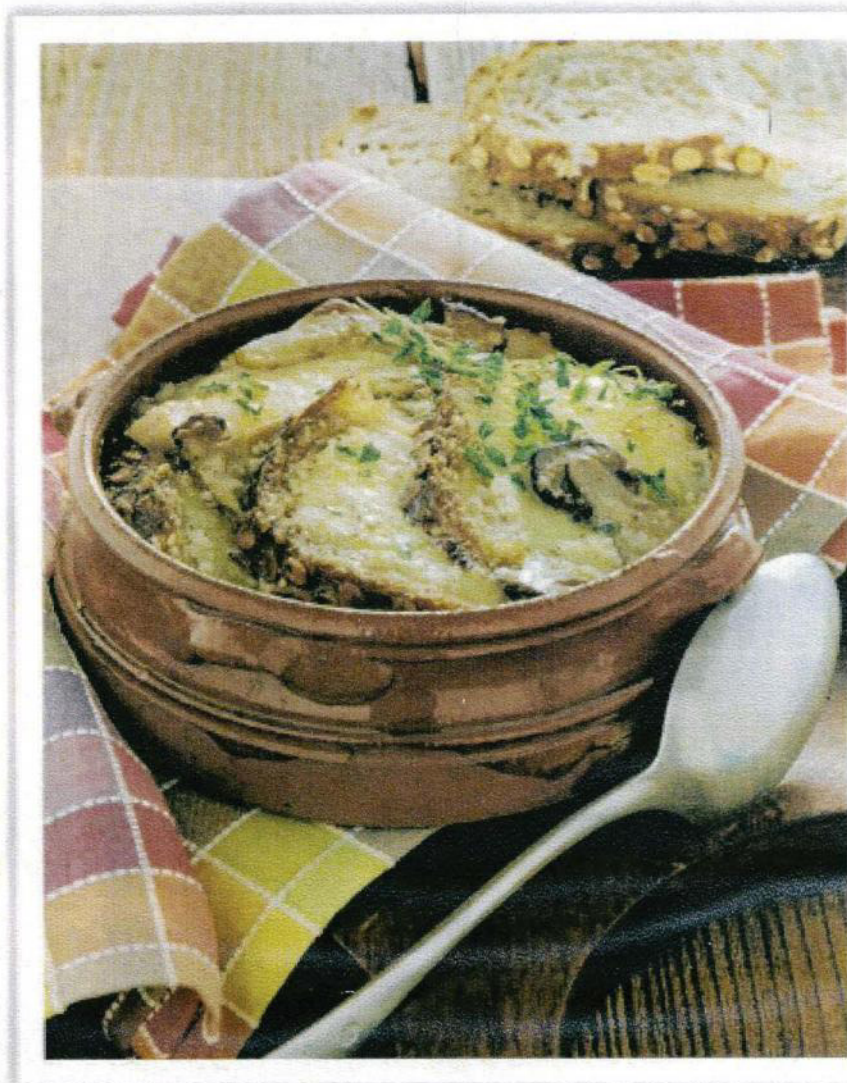
PREPARAZIONE 60 minuti
CALORIE/PORZIONE 310 kcal
DOSI 4 persone
ESECUZIONE facile

INGREDIENTI

250-300 g di pane di segale raffermo,
 250 g di funghi porcini,
 1 l circa di brodo di carne,
 120 g di formaggio d'alpeggio semistagionato,
 3 cucchiaini di grana grattugiato,
 1 spicchio d'aglio, 3 rametti di timo,
 3 cucchiaini di olio extravergine,
 1 peperoncino, 60 g di burro, sale.

COME PROCEDERE

1. Dividi il pane a fette di 8-9 mm di spessore e, se è fresco o non sufficientemente raffermo, fallo tostare in forno.
2. Raschia i gambi dei porcini e puliscili, quindi affettali e falli saltare per 5 minuti in una padella con l'olio, una noce di burro e lo spicchio d'aglio spellato. Sala.
3. Ungi con 20 g di burro 4 pirofiline individuali in terracotta e stendi sul fondo uno strato di pane. Prosegui, coprendo con un po' di grana e lamelle di formaggio, poi con i funghi saltati e un pizzico di peperoncino.
4. Bagna gli strati con un mestolo di brodo, poi prosegui con altro pane, grana e formaggio e bagna con altro brodo. Il pane dovrà essere ben inzuppato, ma il brodo dovrà affiorare solo se si schiaccia leggermente la superficie con un cucchiaino.
5. Fai spumeggiare il burro rimasto con il timo, irrorala la superficie della zuppa quindi fai gratinare in forno già caldo a 170°C per 25-30 minuti. Servi negli stessi recipienti di cottura.



SCHEMATA/MONDADORI/PORTELLO

SAPORI D'ALTA QUOTA

1. Selenella Montanara, patata dalla buccia rossa e dal gusto deciso, rete da 1,5 kg, €190.
2. Zuppa Trentina Bonduelle con speck, linea Le Zuppe! Pronta in 4 minuti nel microonde, 600 g (2 porzioni), €2,99.
3. Tortelloni giganti ai funghi porcini, linea Deluxe di Lidl, 250 g, €0,49 (disponibili nel periodo pasquale).
4. Bündner Bergkäse Bio Extra, formaggio svizzero di alta montagna dei Grigioni, €17 al kg.



1.



2.



3.



4.

122_21MARZO 2016

WEEKEND IN TOSCANA

AMANTI DEL TARTUFO, CORRETE A VOLTERRA!

Sabato 2 e domenica 3 aprile, Volterra (Pisa) ospiterà sotto le Logge del Palazzo Pretorio in Piazza de' Priori la Mostra mercato del tartufo Marzuolo. Oltre al prodotto protagonista dell'evento, si potranno assaggiare e acquistare molte altre specialità toscane. Chi visita gli stand di Volterragusto, potrà comprarsi la Volterracard, che dà diritto all'ingresso ai musei volterrani, al prezzo speciale di € 6 (anziché € 14).
www.volterragusto.com