

un mese in •

cucina

aprile

78 Piatti
appetitosi
e facili

Involtoni di pollo
con gli asparagi

25 Astuzie per
ricette perfette

20 Consigli di pulizia
ecologica

16 Trucchi di bellezza
naturale

Anno 8 - n° 4 Aprile 2015 mensile € 1,30

Speciale **32** pagine

Torte e dolci classici

Nell'insero staccabile all'interno, 18 golosissimi
dessert della tradizione, italiana e non solo.

Dagli impasti al forno alle delizie al cucchiaino,
senza dimenticare pasticcini e biscotti

Belgio € 2,80 • Germania € 3,50 • Svizzera Canton Ticino Ch Fr. 3,10
Svizzera Ch Fr. 3,80



h
o



21 Aprile

Menù del giorno

Pranzo

- Sformatini di pere ai formaggi (7 apr.)
- Vellutata di asparagi e patate (8 apr.)
- Sfoglia alle patate e speck (21 apr.)

Cena

- Panzerotti ai peperoni (12 apr.)
- Cotolette al prosciutto e formaggio (9 apr.)
- Piattoni e pomodori gratinati (7 apr.)



Sfoglia alle patate e speck

Difficoltà:	facile
Preparazione:	25 minuti
Cottura:	40 minuti
Costo:	economico

Ingredienti per 4

2 rotoli di pasta sfoglia, 4 patate, 80 g di speck a fette, 150 g di fontina, erba cipollina, olio extravergine d'oliva, un uovo, sale, pepe.

Preparazione

1 Sbucciate le patate e tagliatele a fette sottili, immergetele in acqua fredda e scolatele dopo pochi istanti. Asciugatele con un telo da cucina.

2 In una padella scaldate tre cucchiai d'olio e aggiungetevi le patate, insaporite con una presa di sale e una macinata di pepe, aggiungete l'erba ci-

pollina tagliuzzata e fate cuocere per circa 10 minuti.

3 Srotolate uno dei due rotoli di pasta sfoglia lasciandola sulla carta antiaderente della confezione e foderatevi una teglia rotonda.

4 Coprite il fondo della pasta sfoglia con uno strato di patate. Distribuitevi sopra le fette di speck. Unite anche la fontina tagliata a dadini.

5 Coprite il ripieno con l'altro disco di sfoglia, facendo aderire bene i bordi tra loro. Spennellate la superficie della torta con l'uovo sbattuto.

6 Infornate la torta di patate a 200° e fatela cuocere per circa 30 minuti, finché la superficie risulta dorata. Servitela ancora tiepida.

Il consiglio della nonna

La torta salata qui proposta non corre il pericolo di cuocere male grazie agli ingredienti del ripieno, non particolarmente umido. Quando invece cucinate una quiche dalla farcitura liquida o comunque a base di

latte, panna o pastelle varie, vi conviene procedere prima con la cottura in bianco della base. Bucherellate cioè la sfoglia, copritela con un disco di carta da forno, stendetevi dei fagioli secchi e infornate 10 minuti.

L'ingrediente

Tra i prodotti indispensabili in ogni dispensa la patata è la protagonista anche del piatto proposto qui a fianco. Per un buon risultato, sarebbe bene usarne una tipologia a pasta soda, non farinosa, che non si sfaldi in cottura ma che mantenga le fettine compatte. Estremamente versatile, la patata Selenella nasce nelle campagne bolognesi e può vantarsi di essere la prima patata di marca dall'origine rintracciabile. Attenta alla salute e all'ambiente, è pure un'ottima fonte di selenio, importante oligoelemento dalle proprietà antiossidanti che contribuisce al buon funzionamento del sistema immunitario e viene prodotta limitando al minimo l'utilizzo di prodotti chimici. Prezzi a partire da 1,90 euro.

