

CASA

PER ABITARE E VIVERE AD ALTO LIVELLO

APRILE 2016 - n. 441 - MEN. L. IT € 4,90



GIARDINO

**In città
un luminoso attico
sobrio ed elegante**

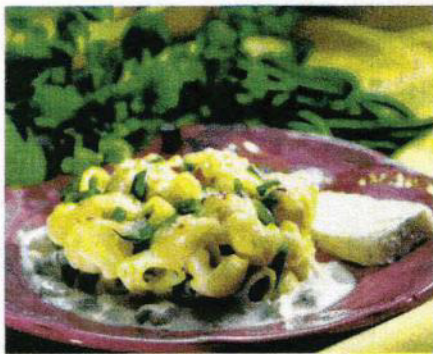
**Un lussureggiante giardino
con laghetto abitato
da anatre pavoni e farfalle**

**Trait d'union
tra tradizione e modernità
al Salone del Mobile di Milano**



Per informazioni sulle condizioni di abbonamento
Pubblied.it - 02/2003/000001 - L. 27/02/2004 n. 46
Art. 1 comma 1 Legge n. 431/00 - BE 6/10
D. 1/00 - P. 001 - 7001 - C. 01/09 - 12.01

Press index



Inserito nella lista dei prodotti D.O.P. già dal 1996, il Gorgonzola è un alimento dalla forte personalità che si presta ad essere utilizzato come portata a sé ma anche come ingrediente principale nelle creazioni di rinomati chef. Inoltre è un alimento che contiene molti degli elementi indispensabili per un equilibrato apporto di energia, dal fosforo al magnesio alle vitamine A, B1, B12 e PP.

PIPE, FAGIOLINI E GORGONZOLA DOP

Ingredienti
200 g di Gorgonzola
400 g pipe
20 g Burro
150 g Fagiolini
2 cucchiai di latte

*I bustina di Zafferano sale e pepe
vino consigliato Bolgheri bianco*

Preparazione

Lavare, spuntate e pulite i fagiolini, tagliarli a tocchetti e sboltarli per 10 minuti in acqua leggermente salata. Tagliare il gorgonzola a pezzetti e fondere a bagnomaria a fuoco lento con il latte. Portare a bollire 2 l di acqua salata, aggiungere lo zafferano e versare la pasta. Fare cuocere le pipe a metà cottura, quindi scolarle. Unire la pasta ai fagiolini e alla crema di gorgonzola, e trasferire tutto in una pirofila imburrata. Pepare, mescolare e gratinare per 10 minuti in forno a 180°.

Lo Zafferano è una delle spezie più versatili della cucina infatti, esalta il gusto delle pietanze senza snaturare i loro sapori naturali. Può essere aggiunto ai piatti di tutti i giorni, poiché la sua polvere, è una miniera di sostanze preziose per l'organismo infatti contrasta l'invecchiamento, stimola il metabolismo e favorisce le funzioni digestive. Importante è dosarlo nel giusto modo e usarlo senza errori né sprechi. E' preferibile la polvere in bustina agli stimmi, infatti, si scioglie in modo più uniforme e veloce e, grazie alla confezione la spezia conserva meglio e più a lungo le sue proprietà organolettiche; gli stimmi, invece, non solo non si reperiscono facilmente, ma richiedono una lunga e precisa prassi per l'utilizzo in cucina. Uno zafferano di qualità deve presentarsi sotto forma di polvere uniforme, non deve avere

puntini bianchi e il colore deve essere rosso vivo. Molte le ricette cui si presta dai tipici risotti a secondi di grande spessore.

FILETTO DI MAIALE ALLO ZAFFERANO

Ingredienti
1 filetto di maiale
50 g di burro
1 bustina di zafferano 3 Cuochi
olio, sale e pepe

Preparazione

Legare il filetto di maiale con uno spago e rosolatelo in padella con l'olio. Aggiustate di sale e pepe. Una volta dorato, terminare la cottura in forno per 10 minuti. Diluire i succhi di cottura della carne rimasti in padella con burro e zafferano. Servite la salsa sul filetto tagliato a fette.



Importata dall'America molti secoli fa, la patata, insieme ai cereali è un alimento base dell'alimentazione che ha trovato in Italia una condizione climatica ideale e che a seconda del territorio presenta caratteristiche organolettiche differenti. Selenella, oltre ad avere tutte le proprietà benefiche della patata, possiede il selenio, potente anti-ossidante, introdotto nel tubero attraverso la fertilizzazione foliare brevettata, processo che permette al selenio di essere assorbito naturalmente durante il processo di crescita della patata. Questa forma organica rende il selenio particolarmente biodisponibile, quindi di facile ed efficace assorbimento per l'organismo.

TORTA DI PATATE

Ingredienti
700 gr patate Selenella
180 gr zucchero al velo

*80 gr mandorle pelate
5 uova
40 gr burro
sale
scorza di limone*

Preparazione

Pelare le patate e successivamente passarle quando sono ancora ben calde. Tritare molto fini le mandorle e unire lo zucchero mescolando insieme. Successivamente versare sopra alle patate passate, lavorando il tutto fino a che non sia ben amalgamato e fluido. Fare attenzione ad unire le uova una alla volta aggiungendo un po' di burro sciolto lentamente. Ungere una teglia con il burro e cospargerla con un velo di pangrattato. Versare il manecato nel contenitore, cuocere la torta in forno a 180° C per circa 40 minuti o finché non sarà ben dorata.

