

DICEMBRE n.12 2016

Cucina

no problem

SOLO
1€



Corona con
frutta candita
e disidratata
pag. 46



SPECIALE NATALE

Pani dolci portano in tavola la festa **Zampone o cotechino?**
Da abbinare a creme, gratin e frittini **Grandi primi** ravioloni con
pere e gorgonzola, lasagne gamberi e carciofi **Secondi scenografici**
arrosto di pescatrice, tacchinella farcita di castagne e tanto ancora

GRUPPO MONDADORI

IN MEZZ'ORA

AMICI A CENA

GRANDI CLASSICI

SANI MA BUONI

SANI MA BUONI

Per 4 persone • Facile • Preparazione 40 min. • Cottura 40 min.

Roast beef al sale aromatico

mixer + pirofila con i bordi alti
+ 4 stampini da budino di circa 7
cm di diametro + carta da forno

800 g di controfiletto di
vitellone

1 limone non trattato

2 rametti di rosmarino

2-3 rametti di maggiorana

1 rametto di timo

6 foglie di salvia

1 ciuffo di prezzemolo

800 g di patate

60 g di parmigiano reggiano
grattugiato

olio extravergine di oliva

2 kg di sale grosso

sale e pepe

1 Prepara il mix aromatico. Pulisci tutte le erbe aromatiche, stacca gli aghi di rosmarino e le foglie di timo e maggiorana e riuniscile nel mixer con il prezzemolo e 2 foglie di salvia e trita il tutto finemente. Trasferisci il mix aromatico in una ciotola, aggiungi un pizzico di sale, una macinata di pepe, la scorza del limone grattugiata, 2 cucchiaini d'olio e mescola.

2 Cuoci il roast beef. Incidi la superficie della carne praticando alcuni tagli a croce; massaggiata con il mix aromatico e poi adagiala nella pirofila su uno strato di sale grosso spesso 1 cm; coprila con il sale grosso rimasto e inforna a 200° per 30 minuti. Intanto sbuccia le **patate**, tagliale a fette e lessale per 8-10 minuti in acqua bollente salata. Sgocciolale, falle intiepidire e disponile a strati negli stampini rivestiti con carta da forno bagnata e strizzata, alternando gli strati al parmigiano grattugiato mescolato alle foglie di salvia rimaste tritate. Inforna i tortini a 180° per 10 minuti.

3 Completa e servi. Togli la carne dal forno, lasciala riposare per 5 minuti, elimina il sale e falla intiepidire. Distribuisci il roast beef tagliato a fette nei piatti individuali e servi con i tortini di patate preparati.

**patate**

Per questa ricetta è ideale una varietà dal sapore rustico e gusto deciso come La Montanara Selenella. Coltivata in alta quota, ha una buccia rossa che nasconde una polpa gialla di consistenza soda e corposa, perfetta per tutte le preparazioni, dagli gnocchi, al purè, alle frittiture (conf. da 1,5 kg, a partire da € 1,90).