

Gennaio 2016

Guida Cucina

OGNI GIORNO UN MENU DIVERSO

SOLO
0,90
euro

DOLCI
con la frutta
invernale

Cotechino
in galera
pag. 56



IMPARA CON NOI
SFOGLIATA DI
FRUTTA SECCA
pag. 61



114 RICETTE DI SICURO SUCCESSO

+ il cavolfiore verdura dalle mille virtù
+ le schede supersprint da staccare

Guida Cucina

Paese: it

Tipo media: Magazine

Pagina: 54-55

Readership: 109980

Diffusione: 100231



► 01 Gennaio 2016 - 61601

LE RICETTE PASSO PER PASSO

Gnocchi alle capesante

Facile / 1 h / per 4 pers.

800 g di gnocchi di patate · 8 capesante · 1 kg di cozze · 1 spicchio d'aglio · prezzemolo · 3 porri
 · vino bianco secco · 1 dl di panna fresca · latte · 100 g di caprino · olio extravergine d'oliva · sale · pepe



1 Lavate bene le capesante e le cozze. Fatele aprire a fuoco vivo, in una larga casseruola con l'aglio intero e 1 bicchiere di vino. Estraiete i molluschi dalle valve e filtrate il loro fondo di cottura. Pulite i porri e tritateli, fateli appassire a fuoco basso in una padella con 2 cucchiai d'olio. Unite le capesante tagliate a fettine, bagnate con 1/2 bicchiere di vino e 1 mestolo del liquido di cottura filtrato, poi cuocete ancora per 2' mescolando ripetutamente.



2 Lavorate il caprino in una ciotola con 2 cucchiai di latte e la panna. Versate il mix nella padella con le capesante e amalgamate bene. Aggiungete anche le cozze, insaporite con 1 pizzico di sale e 1 macinata di pepe. Lavate 1 ciuffetto di prezzemolo, asciugatelo bene, tritatelo e mettetelo nella padella.



Portate a ebollizione abbondante acqua salata in una pentola grande, versatevi 1 cucchiaio d'olio e lessatevi gli gnocchi. Scolateli man mano che affiorano in superficie con un mestolo forato. Metteteli nella padella con il sughetto preparato e mescolate delicatamente. Fate insaporire tutto insieme per qualche minuto e servite.



IL PRODOTTO GIUSTO

● **Gnocchi freschi Selenella** (400 g, € 2,50)
 Sono preparati esclusivamente con patate di prima qualità, cotte a vapore nella propria buccia. Ideali per questa ricetta, si trovano nei banchi frigo dei supermercati.

54 Gennaio 2016