



Il meglio di **serie ARGENTO** Numero 5 - Dicembre 2013 - bimestrale

Cucinare

bene

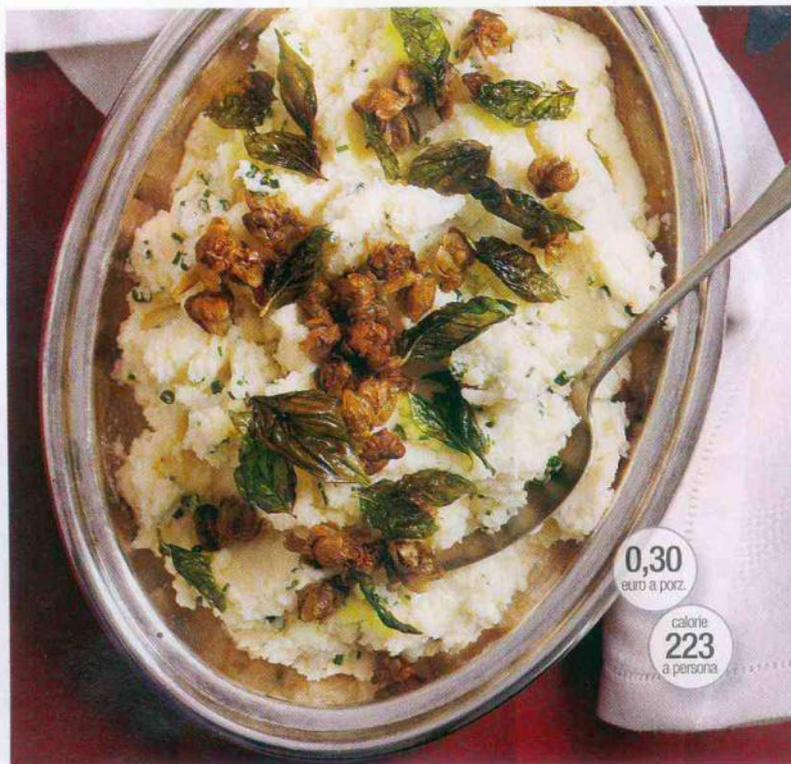
Serie extra
3,00
euro

per le
Feste



120
ricette

CONTORNI



Purè di patate con capperi fritti



Ingredienti per 6

- patate 1 chilo
- capperi sotto sale 20 g
- foglie di basilico grandi 20
- erba cipollina 10 steli
- panna fresca 30 ml
- latte 50 ml
- burro 30 g
- olio di arachidi 100 ml
- sale grosso

Il purè

Pulite le foglie di basilico con un foglio di carta assorbente inumidito. **Sciacquate** e sgrondate l'erba cipollina. **Tamponatela** con un telo, tagliuzzatela con le forbici. **Mettete** i capperi in un colino. **Sciacquateli** sotto il getto di acqua corrente. **Asciugateli** delicatamente, stendeteli su carta assorbente. **Lavate** le patate spazzolandole accuratamente. **Posatele** in una pentola, copritele di acqua fredda. **Unite** il sale grosso, portate a bollore, lessatele 20 minuti. **Scolatele**, spellatele calde, passatele nello schiacciapatate. **Raccogliete** la purea in una casseruola. **Amalgamatevi** il latte mescolando con un cucchiaino di legno. **Posate** su fuoco dolce, incorporatevi il burro e la panna. **Tenete** in caldo il purè.

La frittura

Scaldare l'olio di arachidi in una padella a bordi alti. **Tuffatevi** i capperi, frigeteli 2 minuti. **Scolateli** con un mestolo forato su carta assorbente di cucina. **Friggete** 1 minuto, nella stessa padella, le foglie di basilico. **Scolatele** su carta assorbente. **Amalgamate** l'erba cipollina al purè di patate. **Versatelo** in un piatto fondo da portata. **Distribuitevi** i capperi e il basilico fritti. **Servite** ben caldo.

Un aiuto in cucina

Patate Selenella, adatte a ogni piatto.



Insalata ricca



Ingredienti per 6

- insalatina soncino 300 g
- arance non trattate 2
- petto d'anatra affumicato 150 g
- gorgonzola stagionato 60 g
- nocchie sgusciate e tostate 30 g
- olio di oliva 4 cucchiaini
- aceto balsamico 1 cucchiaino
- sale fino
- pepe bianco in polvere

1 Preparare gli ingredienti

Eliminate le radichette al soncino. **Lavatela** accuratamente, scolatela e stendetela su un telo da cucina. **Lasciatela** asciugare bene. **Sminuzzate** le nocchie. **Lavate** le arance e asciugatele. **Tagliatene** 1 a metà, spremetela con uno spremiagrumi. **Passate** il succo al colino, raccoglietelo in una ciotola. **Spezzettate** grossolanamente il formaggio, dopo avere eliminato la crosta, se presente. **Affettate** sottilmente il petto d'anatra affumicato. **Appoggiate** la seconda arancia su un tagliere. **Tagliate** le estremità con un coltellino ben affilato. **Levate** la buccia esterna e la pellicina bianca roteando l'arancia sul tagliere. **Incidete** ogni singolo spicchio eliminando le pellicine intorno. **Prelevate** gli spicchi pelati, posateli su un piattino.

2 Comporre l'insalata

Sistematela il soncino in una insalatiera. **Aggiungete** gli spicchi di arancia pelati a vivo. **Distribuitevi** i tocchetti di formaggio e le nocchie. **Adagiatevi** le fettine di petto d'anatra affumicato. **Versate** in una ciotola l'olio di oliva, l'aceto balsamico e il succo di arancia. **Unite** il sale fino, il pepe in polvere, emulsionate con una forchetta. **Distribuite** la salsina sull'insalata. **Servitela** subito.