

€ 1,50

OGGI



CUCINO

IL PIACERE DELLA BUONA TAVOLA

FACILE E VELOCE
IL PANE
FATTO IN CASA

ECCELLENZE ITALIANE
GORGONZOLA
PRINCIPE
DEI FORMAGGI

SCUOLA DI CUCINA
CUOCERE
CON L'ACQUA

SFORMATO
DI PATATE
E MOZZARELLA
(RICETTA A PAG. 30)



Timballi e sformati
I classici della tradizione

POSTE ITALIANE SPA - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L. 35/03 (CONV. IN L. 27/02/2004 N. 46) ART. 1 COMMA 1 COB MACRO - AUSTRIA € 2,00 - BELGIO € 2,00 - CANADA € 4,00 - CINA € 7,00 - DANIMARCA € 2,50 - GRECIA € 2,00 - GRAN BRETAGNA € 2,50 - IRLANDA € 2,00 - LUSSEMBURGO - PORTOGALLO € 2,00 - RUSIA € 2,00 - SVIZZERA SFR 2,00 - SVEZIA SFR 1,90 - SVEVIA SFR 1,90 - SLOVENIA SFR 2,00 - USA USD 4,00



TUTTI I GIORNI - IL CARRELLO DELLA SPESA

3 prodotti dal supermercato



Muffin croccanti al profumo di lamponi

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

190 g di farina - 120 g di zucchero a velo - 2 cucchiaini di mandorle tritate grossolanamente - 2 cucchiaini di noci di macadamia tritate grossolanamente - 130 g di burro + 20 g per imbrattare gli stampini - 1 banana matura
100 g di lamponi - 2 uova - 1/2 cucchiaino di lievito in polvere

Versate in una ciotola lo zucchero a velo, unite il burro tagliato a pezzetti e mescolate velocemente con una frusta a mano (o in una planetaria). Aggiungete le uova, uno alla volta, e amalgamate bene.

Incorporate al composto il lievito e la farina e continuate ad amalgamare, fino a ottenere un composto liscio. Unite la banana, schiacciata, il trito di noci di macadamia e mandorle, e i lamponi, e mescolate delicatamente.

Imburrate alcuni stampini da muffin, versate il composto e cuocete in forno caldo a 180 °C per 25-30 minuti. Infine, decorateli a piacere con qualche mandorla intera.

PER UNA PAUSA IMPERDIBILE

Queste noci australiane sono tostate intere e hanno un gusto delicato davvero speciale. Ricche di minerali, calcio, fosforo, proteine e vitamine A, B1 e B2. Noci di Macadamia, Seeberger da 125 g, 6 €.



Vellutata di asparagi con gnocchetti fritti e prosciutto

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

850 g di asparagi - 2 l di brodo vegetale - 50 ml di panna fresca
3 fette di prosciutto crudo - 200 g di gnocchi di patate - 300 ml di olio di semi di mais - 1 ciuffo di erba cipollina - sale - pepe

Tagliate le punte degli asparagi, riducete a pezzetti i gambi, e fate cuocere il tutto nel brodo per 20 minuti. Disponete il prosciutto a pezzetti su una teglia rivestita di carta da forno e infornate a 210 °C per 3-4 minuti.

Scolate gli asparagi, tenete da parte 12 punte e frullate il resto con 300 ml di brodo, fino a ottenere una crema. Versatela in una casseruola, unite la panna, le punte di asparagi, salate, pepate e fate scaldare a fuoco basso delicatamente per 2-3 minuti.

Friggete gli gnocchi nell'olio, poi scolateli su carta assorbente da cucina e salateli. Distribuite la vellutata nei piatti individuali, unite qualche gnocco fritto, le chips di prosciutto e l'erba cipollina, tritata, e servite.

SENZA ADDITIVI, AROMI E CONSERVANTI...

Preparati con patate di prima qualità, cotte a vapore nella propria buccia, questi gnocchi non contengono alcuna traccia di fecola di patate. Gnocchi freschi, Patamore™, Selenella, da 400 g, 2,50 €.

