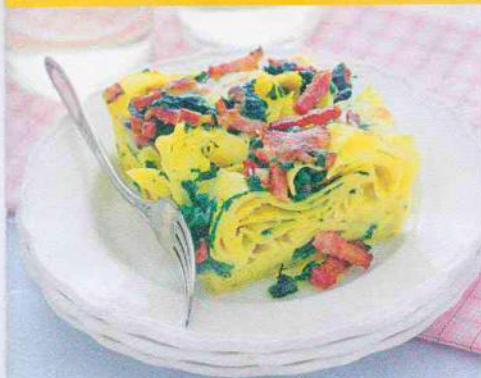


in Tavola

**110
RICETTE**

**PASTA PASTICCIATA
DA FARE PRIMA E PASSARE
DAL FREEZER AL FORNO**



Torta a piani
con camini
e cioccolatini
pag. 31



È Carnevale

Una festa per bambini con
piatti mascherati e golosi



**TEMPO DI CARCIOFI
PROTAGONISTI DI SUGHI,
CONTORNI E TORTE SALATE**

Torte speciali di compleanno

- ✓ **PATATE AL FORNO:** dorate e croccanti si cucinano in tanti modi diversi
- ✓ **STRACCETTI DI CARNE:** per secondi appetitosi che cuociono in fretta



2 Gratin delicato

☆☆☆ facilissima

🕒 25'

👤 45'

€€€

Sbucciate 1 kg di **patate**, lavatele, tagliatele a fette di 2-3 mm di spessore. Imburrate una pirofila e coprite il fondo con uno strato di patate. Salate, spolverizzate con un trito di **timo** e **prezzemolo** e una manciata di **gruyère** grattugiato. Proseguite allo stesso modo, ripetendo gli strati. Mescolate 1 dl di **latte** con 1 dl di **panna**, **sale**, **noce moscata**, **pepe** e 2 **uova** sbattute. Versate il composto sulle patate, cospargete la superficie con una manciata di gruyère grattugiato e cuocete in forno a 200° per circa 45 minuti finché si formerà una crosticina dorata. **480 cal/porzione**



3 Bocconcini affumicati

☆☆☆ facilissima

🕒 25'

👤 20'

€€€

Saltate in una padella 80 g di **bacon** a dadini e 1 cucchiaio di trito di **erbe miste** (prezzemolo, rosmarino e maggiorana). Tagliate a cubetti 300 g di **patate** lessate al dente, uniteli al bacon, mescolate e lasciate raffreddare. Preparate una pastella sbattendo 100 g di **farina** con 2 **uova**, 2 cucchiai di **olio**, 2 di **acqua** minerale e **sale**. Incorporatevi bacon e patate, poi distribuite il composto a cucchiaiate in una teglia foderata con carta da forno. Cuocete in forno caldo a 180° per circa 20 minuti. **215 cal/porzione**



4 Teglia con il formaggio

☆☆☆ facilissima

🕒 20'

👤 1 h

€€€

Sbucciate 6 **patate**, lavatele, asciugatele e tagliatele a metà per il lungo; poi incidete ogni metà con tanti tagli ravvicinati fermandovi a 3-4 mm dalla base. Sciogliete 40 g di **burro** con 4 cucchiai di **olio** e distribuitene metà sul fondo di una teglia, allineatevi le patate con la parte bombata verso l'alto, bagnatele con il restante condimento, salatele, pepatele e cuocetele in forno già caldo a 180° per circa 50 minuti. Mescolate 30 g di **emmentaler** con 30 g di **pangrattato**, spolveriztatelo sulle patate e lasciate in forno a 220° per altri 10 minuti. **290 cal/porzione**



5 Coppette di novelle farcite

☆☆☆ facilissima

🕒 25'

👤 35'

€€€

Lavate bene 24 **patatine novelle**, mettetele nel cestello per la cottura a vapore, appoggiatele su una casseruola con acqua bollente profumata con qualche grano di **pepe** e cuocete per 15 minuti. Toglietele dal cestello, tagliate le calotte ed estraete delicatamente da ciascuna parte della polpa; mescolatela subito con 25 g di **burro**, 50 g di **grana padano** grattugiato e 50 g di **ricotta**, un trito di **prezzemolo**, 30 g di **panna fresca**, **sale** e **pepe**. Farcite le patate con il mix, guarnite con una fettina di **bacon**, condite con un filo di **olio** e infornate a 180° per 15-20 minuti. **180 cal/porzione**

IL PRODOTTO GIUSTO

Patate 100% italiane, prodotte nelle campagne bolognesi controllate e garantite dal Consorzio Patata Italiana di Qualità. Ottime, ricche di proprietà nutrizionali sono perfette per la cottura in forno. Nei supermercati, Selenella, 1,5 kg, da 1,90 €.

