

N.18 Programmi dal 30 aprile al 6 maggio 2016

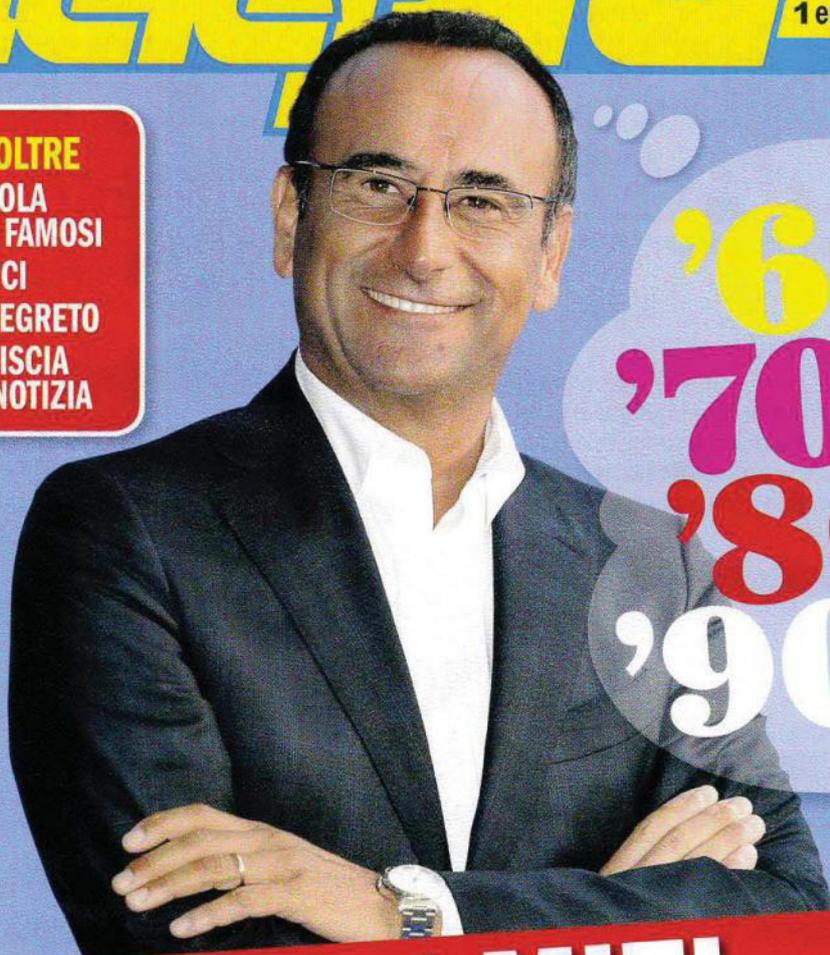
MONDADORI

telePIÙ

1 euro

E INOLTRE

- L'ISOLA DEI FAMOSI
- AMICI
- IL SEGRETO
- STRISCIA LA NOTIZIA



ECCO I MIEI MIGLIORI ANNI

CARLO CONTI PRESENTA LA NUOVA EDIZIONE
DEL SUO SHOW SU RAIUNO

Settimanale - U.K.: GBP 1,70 - D: € 2,50 - B - Fr - E - PTE CONT.: € 2,00 - Ch: CHF 2,80
Anno 30 - Poste Italiane spa - sped. in A.P. - D.L. 353/03 art. 1, comma 1, DCB - Verona

CAKE AI FAGIOLINI



1 Pulite i fagiolini, eliminando le estremità e l'eventuale filo. Sciacquateli in abbondante acqua fredda e sgocciolateli. Lessateli al dente in una pentola con abbondante acqua bollente salata per circa 5 minuti, sgocciolateli, raffreddateli sotto un getto di acqua fredda corrente e scolateli di nuovo; quindi tagliateli a pezzetti. Riducete il gorgonzola a dadini di circa un centimetro.

2 Setacciate la farina con il lievito, aggiungete le uova, uno alla volta, e una presa di sale

e lavorate gli ingredienti con una frusta a mano, in modo da ottenere un impasto liscio, soffice e privo di grumi.

3 Incorporate i fagiolini a pezzetti, il gorgonzola a dadini, i gherigli di noce spezzettati, il latte e 4 cucchiaini di olio.

4 Foderate uno stampo da plum cake con carta da forno bagnata e ben strizzata e versateci il composto preparato, livellandolo. Mettete nel forno già caldo a 200° e cuocete per circa 35 minuti. Verificate la cottura, inserendo al centro uno stecchino di legno, che dovrà risultare asciutto. Sfornate il plum cake, e lasciatelo raffreddare per altri cinque o dieci minuti. Servite il plum cake tagliato a fette e, se vi piace, con un'insalata di mistacanza condita con sale, olio e poche gocce di aceto.

Imparate con noi

PER ACCOMPAGNARE

Potete servire il plum cake sistemando nel piatto da portata, accanto alle fette, 200 g di fagiolini lessati e dell'insalatina mista. Condite le verdure con una emulsione di olio extravergine di oliva, qualche goccia di aceto balsamico, senape, sale e pepe.

IL ROQUEFORT

Il piccante formaggio erborinato francese darà un sapore irresistibile al plum cake salato.



Roquefort Carrefour, 100 g a 2,40 euro.

PURÈ DI FAGIOLINI E PATATE



1 Spuntate i fagiolini, eliminate l'eventuale filo, lavateli e mettetene da parte 100 g. Sbucciate e lavate le patate, tagliatele a dadini, riunitele in una casseruola, copritele con acqua fredda e portate a ebollizione; aggiungete i fagiolini rimasti, il cipollotto affettato e un pizzico di sale e, dalla ripresa del bollore, proseguite la cottura per 10 minuti.

2 Scolate patate e fagiolini e passateli al passaverdura con il disco a fori piccoli o frullandoli al mixer e trasferire il puré in una

ciotola. Conditelo con 3 cucchiaini di olio, una presa di sale, un pizzico di noce moscata grattugiata e il latte tiepido. Mescolate energicamente il puré con una frusta, trasferitelo in un piatto di portata, copritelo e tenetelo in caldo a bagnomaria.

3 Scottate i fagiolini tenuti da parte per 2 minuti in acqua bollente, raffreddateli in acqua ghiacciata per mantenerli croccanti; scolateli ancora e tagliateli a fettine sottili, in sbieco.

4 Scaldare lo spicchio d'aglio in una padella antiaderente con 3 cucchiaini di olio, unite i fagiolini scottati, le mandorle e una presa di sale e fate saltare il tutto per 3-4 minuti a fiamma vivace. Distribuite il puré nelle ciotole e completate con i fagiolini e le mandorle saltate. Servite a piacere con crostini di pane o con focaccia.

Imparate con noi

I FAGIOLINI

Detti anche cornetti o fagioli mangiatutto, sono varietà di fagiolo di cui si consuma il baccello intero, raccolto a maturazione incompleta, quando il diametro è inferiore a 1 cm. Possono essere verdi, ma anche gialli o violetti.

LE PATATE AL SELENIO

Arricchite naturalmente con un potente antiossidante in grado di difendere il sistema immunitario. Selenella, 1,5 kg a 1,90 euro.

