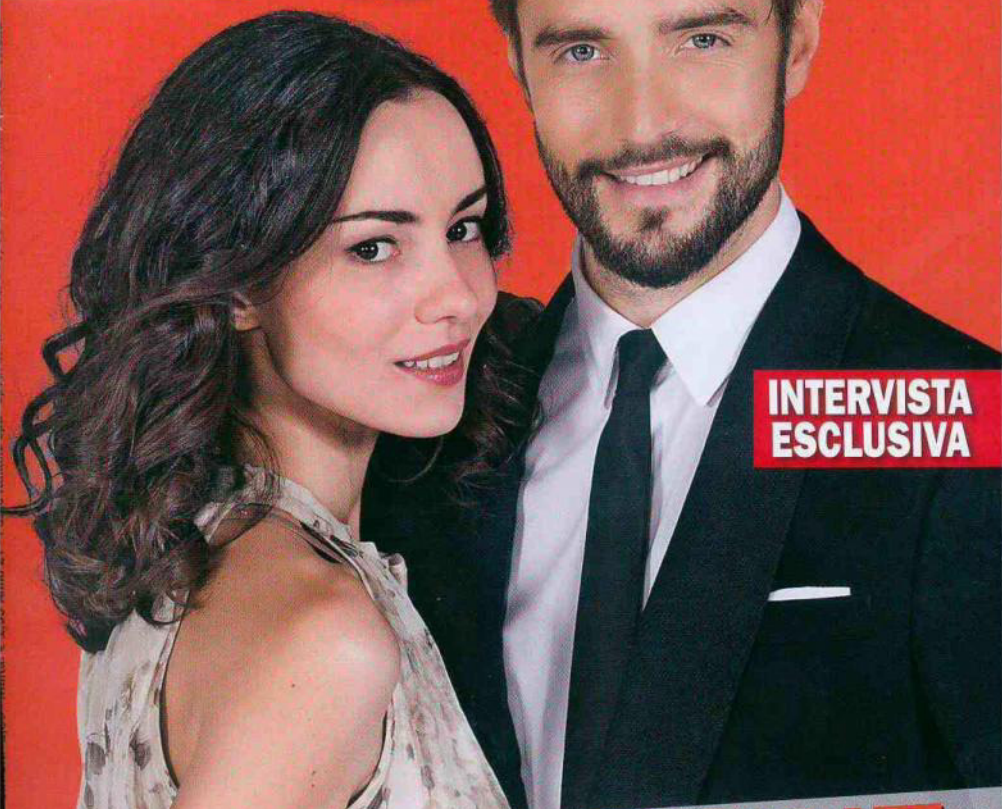


UNA GRANDE FAMIGLIA 2 • PAOLO BELLÌ • CHI L'HA VISTO?

N.49 Programmi dal 7 al 13 dicembre 2013

MONDADORI

**telePIÙ** € 1,00



**INTERVISTA  
ESCLUSIVA**

# CENTOVETRINE (anzi, tremila!)

**CATERINA MISASI E ALEX BELLÌ PROTAGONISTI  
NELLA PUNTATA RECORD DELLA SOAP DI CANALE 5**

## TARTE TATIN DI PATATE



**1 Mettete** la farina in una ciotola con 1 cucchiaino di sale, pepe e 125 g di burro freddo a pezzetti. Lavorate rapidamente fino a ottenere un composto di briciole. Unite 7 cucchiai di acqua ghiacciata, formate un panetto, comprimendolo con le mani, avvolgetelo in pellicola e mettetelo in frigorifero per almeno un'ora.

**2 Sbucciate** le patate, tagliatele a fettine sottili e tuffatele in una pentola con abbondante acqua salata per 3-4 minuti, poi sgocciolatele.

**3 Imburrate** uno stampo di 22 cm di diametro, spolverizzate il fondo con lo zucchero semolato e distribuitevi sopra gli aghi di un rametto di rosmarino tritati. Disponete le fettine di patata a raggiera sul fondo della teglia, spolverizzatele con un pizzico di sale e il grana padano grattugiato.

**4 Stendete** l'impasto con il matterello in un disco di circa 5 mm di spessore e di diametro leggermente più grande dello stampo. Disponetelo sopra le patate, ripiegandolo all'interno dei bordi dello stampo.

**5 Bucherellate** la pasta con una forchetta in più punti e cuocete la torta in forno già caldo a 190 °C per circa 40-45 minuti. Capovolgete la tatin in un piatto da portata e servitela tiepida.



**SAPORITE E GUSTOSE**  
Patate Dop adatte per tutte le ricette. Patata di Bologna, 1,5 kg a 1,90 euro.

## TORTA DI PATATE E NOCCIOLE



**1 Sciacquate** bene le patate sotto acqua fredda corrente, sbucciatele, grattugiatele con una grattugia a fori grossi e trasferitele in una ciotola con abbondante acqua fredda. Grattugiate il cioccolato e passate le nocciole al mixer con 2 cucchiai di zucchero, fino a ridurle in polvere finissima.

**2 Fate** ammorbidire 125 g di burro a temperatura ambiente poi montatelo con lo zucchero semolato rimasto, la vanillina, un cucchiaino di cannella e le uova sbattute con un pizzico di sale.

**3 Mescolate** bene, poi incorporate, poca per volta, la polvere di nocciole, 150 g di farina e il lievito setacciati insieme e infine aggiungete il latte.

**4 Unite** al composto le patate sgocciolate e asciugate su fogli di carta assorbente da cucina sovrapposti e il cioccolato grattugiato. Versate il composto ottenuto in uno stampo a cerniera di 22-24 cm imburato e infarinato. Cuocete la torta in forno già caldo a 180 °C per circa un'ora, poi lasciatela intiepidire e sformatela su una gratella per dolci.

**5 Lavorate** l'albume, con lo zucchero a velo, il cacao e 3 cucchiai di rum. Versate la glassa sulla torta, stendetela con una spatola e lasciatela solidificare, poi spolverizzate a piacere con nocciole tritate.



### Imparate con noi

**TRUCCHI DA CONOSCERE**  
Quando aggiungete il latte al composto di uova, versatelo a filo senza mai smettere di mescolare. In questo modo, eviterete la formazione di piccoli grumi, difficili poi da sciogliere. Per far raffreddare bene la torta invece, fatela intiepidire, toglietela dallo stampo e fatela scivolare su una gratella per dolci. In questo modo, non si formerà umidità nella parte sottostante.

**MEDITERRANEO**  
Spumante dolce dalle note agrumate e aromatiche. Florio, 75 cl a 9 euro.