

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.

Buono a sapersi

PERCHÉ IL NOME TATIN
Si chiamano così le torte, dolci o salate, di frutta o verdura racchiuse in un guscio di pasta brisée che si servono rovesciate. Il nome deriva dalla torta di mele delle sorelle Tatin, ristoratrici francesi di fine '800, che per la fretta dimenticarono di foderare lo stampo con la pasta: per rimediare la posarono sopra il ripieno e la rovesciarono al momento di servirla.



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.