

WIND MUSIC AWARDS • GERRY SCOTTI • ESTATE IN DIRETTA

N.23 Programmi dal 4 al 10 giugno 2016

GRUPPO MONDADORI

telePIU' 1 euro



Settimanale - U.M.: GBP 1,70 - D.: € 2,50 - B - F - 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

FINALMENTE IN ONDA DAL 6 GIUGNO SU CANALE 5
GLI EPISODI INEDITI DELLA SOAP

CENTOVETRINE
RITORNA LA PASSIONE

CON POMODORINI E PANCETTA



1 Disponete le fettine di pancetta tra 2 fogli di carta da forno, senza sovrapporle, mettetele sulla placca e coprite con una teglia pesante piena d'acqua, in modo che siano ben schiacciate. Cuocetele in forno già caldo a 150° per circa 20 minuti, finché saranno croccanti.

2 Lavate bene i pomodorini, eliminate i piccioli, tagliateli a metà e disponeteli sulla placca foderata con carta da forno bagnata e strizzata. Spolverizzateli con lo zucchero, salateli e cuoceteli

in forno già caldo a 140° per 1 ora abbondante.

3 Toglieteli dal forno, irrorateli con un filo di olio e fateli riposare per 20 minuti con l'aglio schiacciato e spellato e gli aghi di 1 rametto di rosmarino tritati.

4 Foderate una tortiera di 24 cm di diametro con la pasta sfoglia, mantenendo la carta da forno in dotazione e punzecchiate il fondo con una forchetta. Sbattete le uova con la panna, sale e pepe. Distribuite sulla pasta i pomodorini con la parte tagliata rivolta verso il basso, versatevi sopra il composto di uova e panna e completate con la pancetta croccante spezzettata. Pizzicate il bordo con le dita. Cuocete in forno caldo a 180° per circa 40 minuti. Servite la torta tiepida profumata, se vi piace, con foglie di basilico.

Imparate con noi

SUPERCROCCANTE

La tecnica di rosolare le fettine di pancetta in forno con un peso sopra permette di ottenere un salume molto croccante e privato della maggior parte del grasso. Quindi più sfizioso e leggero.

LA PANCETTA

Dolce e senza glutine, è quello che ci vuole per completare la delicata torta salata ai pomodorini. Negrini, 100 g a circa 2,40 euro.



GATTÒ DI PATATE



1 Lavate le patate e lessatele con la buccia, partendo da abbondante acqua fredda salata, per 35-40 minuti dal bollore. Scolatele, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate, raccogliendo il purè in una ciotola. Fate intiepidire, aggiungete 100 g di burro e mescolate; quindi amalgamate le uova, una alla volta, il latte, il grana padano, noce moscata, sale e pepe.

2 Tagliate le melanzane a fette spesse. Sistematele sulla placca foderata con un foglio di carta da forno bagnata, strizzata e

unta con olio e con i pomodori a filettini. Spennellate le verdure con olio e salatele. Coprite con un altro foglio di carta da forno e sigillate lungo i bordi con una pinzatrice. Infornate a 200° per circa 30 minuti. Scopritele e conditele con pepe e un trito di aglio e prezzemolo.

3 Ungete con il burro uno stampo e spolverizzatelo con il pangrattato; disponeteci metà del composto di patate, farcite con le melanzane, i pomodori e la scamorza grattugiata. Terminate con uno strato di patate.

4 Spolverizzate con pangrattato mescolato a due cucchiaini di semi di sesamo e qualche fiocchetto di burro e infornate a 180° per 40 minuti, finché la superficie sarà diventata dorata e croccante. Servitelo a fette.

Saperne di più

NAPOLETANO FRANCESE

Gattò è la versione napoletanizzata del "gâteau" francese, che significa torta o dolce. Il gattò consente di usare salumi, formaggi e verdure avanzate in frigorifero. Quindi potete usare per la farcitura del purè salame, prosciutti, provola o caciocavallo.

PATATE AL SELENIO

Arricchite con il selenio, un elemento importante per la salute, in quanto potente antiossidante. Selenella, 2,5 kg a 2,50 euro.

