

I CESARONI • TALE E QUALE SHOW • CHE DIO CI AIUTI

N.41 Programmi dall'11 al 17 ottobre 2014

MONDADORI

telePIU'

€ 1,00



**BELEN E
FRANCESCO SOLE**
CONDUCONO SU
CANALE 5
TÚ SÍ QUE VALES

I BELLISSIMI DEL SABATO SERA

E I
GIUDICI
SONO...

RUDY

MARIA

GERRY

SCAROLA, PATATE E PINOLI



1 Incidete le castagne nella parte bombata con un coltellino appuntito e fatele arrostitire nel forno caldo a 250 °C per circa 20 minuti, poi sbucciatele e privatele della pellicina.

2 Lessate le patate con la buccia in acqua bollente per 30 minuti, scolatele, lasciatele raffreddare, sbucciatele e tagliatele a tocchetti. Pulite e lavate le foglie di scarola.

3 Sbucciate l'aglio e rosolatelo leggermente in un tegame con

l'olio; unite la scarola, le patate, le castagne, il peperoncino tritato e un pizzico di sale.

4 Proseguite la cottura a fuoco moderato per un'altra decina di minuti circa, poi aggiungete le olive e le acciughe sgocciolate e spezzettate; mescolate delicatamente con un cucchiaino di legno e dopo un paio di minuti spegnete il fuoco.

5 Fate tostare i pinoli in un padellino antiaderente senza aggiungere alcun condimento; suddividete la preparazione nei piatti, cospargetela con i pinoli tostanti e servite.

✓ **Consiglio** Per ottenere un mix equilibrato di sapori, tagliate gli ortaggi a tocchetti non troppo grandi, di dimensioni simili a quelli delle castagne.

Buono a sapersi

UN'ANTICA TRADIZIONE

Le castagne sono uno dei prodotti più diffusi in Garfagnana (Toscana). Vengono ancora essiccate nei "metati" (capanne in muratura scaldate da un fuoco di legna acceso senza interruzione per settimane) e da queste si estrae la farina mediante pesanti macine di pietra azionate dall'acqua, usata come forza motrice nei numerosi mulini che sorgono lungo i torrenti.

ITALIANE 100%



Fonte naturale di selenio, vitamine e sali minerali. Selenella, 1,5 kg a 1,99 euro.

CROSTATA DI MELE E CASTAGNE



1 Setacciate la farina con 1/2 cucchiaino di lievito, aggiungete il burro ammorbidito a pezzetti e lavoratelo con la punta delle dita. Unite un pizzico di sale, la scorza grattugiata del limone e 200 g di zucchero, poi formate una fossetta al centro e unite i tuorli e l'uovo.

2 Impastate velocemente senza lavorare troppo la pasta, formate un panetto e fatelo riposare in frigorifero per mezz'ora avvolto nella pellicola. Incidete le castagne e lessatele partendo da acqua fredda per 30-35 minuti dal

bollore. Sbucciatele ancora calde. Pesatene 350 g e sbriciolatele.

3 Sbucciate le mele, tagliatele a spicchi e unitele alle castagne. Bagnate con il liquore, unite la cannella e lo zucchero rimasto. Foderate con carta da forno bagnata e strizzata uno stampo di 28 cm di diametro. Adagiatevi i 3/5 della pasta stesa. Punzecchiate il fondo con una forchetta e coprite con la farcia preparata.

4 Coprite la superficie della torta con la pasta rimasta, sigillate i bordi, bucherellatela in più punti, poi con un coltello ritagliate una piccola croce al centro e ripiegate i 4 lembi.

5 Ricavate, con i ritagli, delle decorazioni e applicatele sul dolce inumidendo con poco latte. Cuocete in forno caldo a 180 °C per 55-60 minuti. Servite fredda.

RISULTATO PERFETTO

Per questa ricetta scegliete castagne piccole, della varietà a buccia scura e con un lato schiacciato, più adatte alla bollitura. Per la pasta frolla utilizzate il burro ancora freddo e maneggiate l'impasto il meno possibile per evitare di scaldarlo con le mani. In questo modo, una volta pronta, la pasta frolla risulterà più friabile.

TUTTA SALUTE

Mele coltivate con tecniche naturali, non contaminate e prive di residui tossici. Golden Bio, Val Venosta, 1 kg a 1,90 euro.

