

MILANO

GLI INDIRIZZI COOL DEL QUARTIERE PIÙ FRIZZANTE DEL MOMENTO, L'ISOLA

TUStyle

leuro

21 NOVEMBRE 2016
SETTIMANALE
N. 47

PERSONAL SHOPPER

CRISTIANA CAPOTONDI

SONO UNA BAMBOLINA CHE CORRE CON LA LAMBORGHINI

MARRACASH & GUÉ PEQUENO

È COLPA NOSTRA SE SIAMO DI MODA?



AGLI **EMA** LA MUSICA È UN OPTIONAL. OCCHI PUNTATI SUI LOOK



PARTY GIRLS

TREND VINCENTI E PREZZI EASY

novità capelli

L'ISPIRAZIONE ARRIVA DAL RED CARPET



Lucky Blue

IN TUTTE LE SALSE: SU INSTAGRAM, AL CINEMA E IN UN LIBRO



TUSTYLE WEEKNOTES

a cura di Maria Chiara Locatelli

Vitello con pommes duchesse

PREPARAZIONE 3 h e 40 minuti**CALORIE/PORZIONE** 500 kcal**DOSI** 6 persone**ESECUZIONE** media**INGREDIENTI**

800 g di spezzatino di vitello, 2 carote, 1 porro, 1 cipolla, 2 chiodi di garofano, prezzemolo, alloro, timo, brodo, 4 tuorli, 30 g di farina, 2,5 dl di panna fresca, ½ limone, 600 g di patate, 60 g di grana grattugiato, noce moscata, 50 g di burro, sale, pepe.

COME PROCEDERE

1. Rosola lo spezzatino con 20 g di burro, copriilo completamente di brodo e porta a bollire. Sbuccia la cipolla e infilzala con i chiodi di garofano. Pulisci le carote e il porro e tagliali a pezzi. Unisci le verdure e le erbe aromatiche allo spezzatino e cuoci a fuoco basso per un'ora e mezzo, unendo man mano altro brodo.
2. Scola la carne e filtra il fondo di cottura. Sciogli il burro rimasto e unisci la farina, mescolando. Versaci il fondo di cottura, sale, pepe e cuoci la salsa per 10 minuti.
3. Diluisci i 2 tuorli sbattuti con 1,5 dl di panna e il succo di ½ limone, mescola e uniscili alla salsa preparata, poi filtra e scalda. Trasferisci la carne in una pirofila e versaci il condimento preparato.
4. Lessa le patate, riducile in purè e mescolale con la panna e i tuorli rimasti, il formaggio grattugiato, la noce moscata, il sale e il pepe. Trasferisci il composto in una tasca da pasticciere con la bocchetta a stella e forma dei mucchietti di purè sullo spezzatino.
5. Inforna a 200°C per 10-15 minuti. Togli la teglia dal forno, trasferisci lo stornato su un piatto da portata e servi subito.



G. FRASSI/MONDADORI PORTFOLIO

PATATE E DINTORNI

1. Salsa Cannamela Patate alla contadina; busta per 3-4 porzioni pronte in padella in pochi minuti € 1,89.
2. Potato Gratin linea Deluxe di Lidl, sfornato surgelato di patate con formaggio, 400 g, € 2,19.
3. Parigina con porri e patate Le Zuppe! Bonduelle, pronta in 4 minuti nel microonde, 600 g (2 porzioni), € 2,99 (prezzo promo).
4. La Montanara Selenella, patate rosse adatte per purè e gnocchi, rete da 1,5 kg, da € 1,90.

WEEKEND DI GUSTO**IL PIEMONTE SI PREPARA AL NATALE**

- Il 19 e 20 novembre appuntamento a Torino con *Una Mole di Panettoni*: 40 maestri pasticciere presenteranno le loro creazioni all'Hotel Principi di Piemonte. Ingresso libero. dettaglieventi.it
- Dal 19 novembre al 26 dicembre shopping gourmand al Mercatino Natalizio di Govone (Cuneo) con stand gastronomici, enoteca, locanda e punti street food. magico.paesedinatale.it

