



Marzo 2017

Guida Cucina

OGNI GIORNO UN MENU DIVERSO

SOLO 1 euro

L'ANGOLO DEI DOLCI
Deliziosi dessert per l'ora del tè

Gnocchi tondi gratinati allo sbrinz pag. 10

7 1703
9 778017 029000

IMPARA CON NOI
PROTTOLO RIPIENO pag. 35

116 RICETTE APPETITOSE E DI STAGIONE

+ le schede supersprint da staccare
+ un menu robusto per la festa del papà



LE RICETTE PASSO PER PASSO

Torta di purè

Facile / 1 h e 15' / per 6 pers.

500 g di patate · 200 g di farina · 200 g di burro · 1 bicchiere di latte · 100 g di mortadella in una fetta sola · 1/2 bicchiere di panna fresca · noce moscata · 50 g di grana padano grattugiato · sale · pepe



1 Lavate le patate, immergetele in una pentola d'acqua fredda e lessatele per 45' a partire dall'ebollizione. Nel frattempo, mescolate la farina con 100 g di burro morbido a pezzetti, 1 presa di sale e poca acqua, fino a ottenere un impasto sodo; avvolgetelo in un canovaccio e lasciatelo riposare al fresco per 1 h circa. Scolate le patate, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate raccogliendo il purè in una casseruola.



2 Unitevi 60 g di burro, mescolate con un cucchiaino di legno e, poco per volta, incorporatevi il latte e la panna. Mettete la casseruola a fuoco basso e lasciate cuocere per qualche minuto, mescolando spesso. Riducete la mortadella a dadini, poi unitela al composto, fuori dal fuoco, insieme a 30 g di grana e 1 grattatina di noce moscata, 1 presa di sale e 1 macinata abbondante di pepe.



3 Stendete l'impasto preparato con il matterello formando un disco sottile; foderatevi uno stampo imburato di 26 cm di diametro, poi coprite con carta da forno e fagioli secchi e cuocete in forno caldo a 180° per 20'. Eliminate la carta e i fagioli, distribuitevi sopra il purè, poi cospargete con il restante grana e il burro rimasto a fiocchetti. Mettete la torta nuovamente in forno per 20' e servitela calda o tiepida.



IL PRODOTTO GIUSTO

• **Patate Novelle, Selenella** (circa 1,5 kg, € 2). Queste patate primaverili, piccole e sode sono coltivate e raccolte in Sicilia. Adatte per preparare deliziosi purè, come quelle per la nostra ricetta, sono perfette anche da cucinare al forno o a vapore per accompagnare secondi di carne o pesce.