

№46 - 12 NOVEMBRE 2017 - ANNO LXXXVII - 2 EURO*

FAMIGLIA CRISTIANA

I FATTI MAI SEPARATI DAI VALORI

PADRE RONCHI
LE OTTO PAROLE
PER CAPIRE PAPA
FRANCESCO

ESCLUSIVO



RISCHIO ALLUVIONI

MARIO TOZZI
«QUESTA ITALIA
COSÌ FRAGILE»

MARIA LAELLA

LA SIGNORA DELLE **INTERVISTE**

La giornalista di Sky racconta i potenti
visti da vicino. «Famiglia Cristiana mi ha
aiutata a diventare quella che sono»


SAN PAOLO

 70046
9 770014 709008



Castagnaccio alla toscana

È un piatto antico. Il metodo "alla toscana" lo differenzia dalle altre versioni per la presenza di olio extravergine, pinoli, uvetta e rosmarino.

- 🕒 **PREPARAZIONE:** 45 minuti
- 👤 **DIFFICOLTÀ:** facile
- 👥 **PERSONE:** 6

INGREDIENTI:

- 300 g di farina di castagne
- 50-60 g di uvetta sultanina
- 30 g di pinoli (oppure gherigli di noci tritati grossolanamente)
- 1 rametto di rosmarino
- 2,5 dl di latte
- 2,5 dl di acqua
- 1 dl di olio d'oliva extravergine
- un pizzico di sale

Attrezzatura:

- una tortiera del diametro di 22 cm

alla volta il latte, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno fino a ottenere un composto liscio, aggiungere l'acqua e mescolare; il composto risulterà abbastanza liquido.

3. Coprire bene, con un poco d'olio, il fondo della tortiera; farla scaldare un attimo sul fuoco (non deve essere bollente altrimenti il composto diventerebbe duro); toglierla dal fuoco e versarvi la pastella preparata in uno strato dello spessore di 2 cm circa.

4. Distribuire sulla superficie l'uvetta, i pinoli e il rosmarino spezzettato (oppure a rametti); irrorare d'olio e far cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per 30 minuti circa.

5. Togliere il castagnaccio dal forno, sformarlo e servirlo, tiepido o freddo.



la spianatoia e tagliarli a pezzetti della lunghezza di 1 cm circa; distribuirli sulla spianatoia infarinata tenendoli separati uno dall'altro.

3. Preparare la salsa: versare in un tegame 1,5 dl di latte, l'acqua, un pizzico di sale e farli scaldare; aggiungere le castagne lessate e far bollire per 2-3 minuti. Scolarne alcune e frullare le altre con il latte rimasto, ottenendo la salsa di castagne.

4. Far cuocere gli gnocchetti in acqua salata in ebollizione, scolarli appena vengono a galla. Condirli con la salsa di castagne e distribuirli nei piatti; completarli con le castagne rimaste divise a pezzetti e mescolate con il malto d'orzo.

DOLCE AUTUNNO

PER I MENÙ DI QUESTA STAGIONE



1 FONTI DI VITAMINE C E B

Siete stanchi e privi di energia per carenza di vitamine e sali minerali? Ecco l'alimento che vi può aiutare: le **castagne Life**. Questi appetitosi frutti, se comparati a noci e semi in generale, hanno un basso contenuto di calorie e sono ricchi di minerali, vitamine e fitonutrienti risultando utilissimi per la salute.



2 CON LE MIGLIORI PATATE

Dall'incontro con Patamore, azienda leader nel mercato della pasta fresca, **Selenella** presenta gli **Gnocchi freschi**, preparati con patate di prima qualità, cotte a vapore nella propria buccia. Gli Gnocchi freschi Selenella non utilizzano fecola di patate ma solo patate vere, lavorate senza additivi chimici, aromi o conservanti.