

APRILE n.4 2018

# Cucina

## no problem

SOLO  
1€



Angel food cake  
pag. 48

**A SCUOLA DI  
TORTE AMERICANE**  
I DOLCI A STELLE E STRISCE  
PIÙ ORIGINALI E GOLOSI,  
SPIEGATI PASSO A PASSO

**in più** muffin di fave con salame  
\* lasagne con brie e zucchine  
\* orzotto ai carciofi e mandorle  
\* roast beef di tonno \* tortilla  
con cipollotti e fiori di zucca \*  
polpettine speziate con cous cous



9 1120 708002

PPA MONDADORI

IN MEZZ'ORA

AMICI A CENA

GRANDI CLASSICI

SANI MA BUONI

## GRANDI CLASSICI

Per 4 persone • Facile • Preparazione 15 min. • Cottura 20 min.

### Teglia di novelle affumicate

- teglia + carta da forno
- 12 patate novelle
- 6 fette di scamorza affumicata (80 g circa)
- 2 cucchiai di scamorza affumicata grattugiata
- 2 cucchiai di pangrattato
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 rametto di rosmarino
- 35 g di burro
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

**1 Prepara le patate.** Lava le **patate**, immergile in una casseruola con acqua fredda salata e lessale per 6 minuti a partire dal bollore; scolale e lasciale intiepidire. Schiacciale poi leggermente con il palmo della mano e tagliale a metà in senso orizzontale.

**2 Farciscile.** Spolverizzale con il prezzemolo e il rosmarino tritati, poi condisci con un pizzico di sale e pepe. Adagia su 12 mezze patate mezza fettina di scamorza e ricomponile con le altre mezze patate. Fai fondere il burro con 2 cucchiai di olio e distribuisci metà condimento sul fondo della teglia rivestita con carta da forno. Sistemaci le 12 patate farcite, distanziandole leggermente tra loro, e cospargile con il condimento di olio e burro rimasto.

**3 Cuoci e servi.** Inforna le patate farcite e cuocile nel forno già caldo a 180° per 10 minuti. Mescola la scamorza grattugiata con il pangrattato, cospargi con il mix le patate e rimettille di nuovo in forno per 4 minuti. Servile ben calde.



#### patate

Ovali o tonde, molto piccole se mignon, le patate novelle hanno polpa particolarmente tenera, di sapore dolce, morbida e cremosa una volta cotta, e buccia talmente sottile che si possono mangiare senza pelarle. Prima di cuocerle, strofina delicatamente la buccia sotto acqua fredda corrente. Le Novelle di Selenella (in foto), tenere con buccia sottile e fonte di selenio, maturano in primavera (1,5 kg, a circa 2 €).