

ISOLA DEI FAMOSI • DON MATTEO • IMMATURI • LIBERI SOGNATORI

Programmi dal 3 al 9 febbraio 2018

N.5 - 30 gennaio 2018

telepiù 1 euro

GRUPPO  MONDADORI



**SAN
REMO**



**CLAUDIO BAGLIONI
PRESENTA CON
MICHELLE HUNZIKER
E PIERFRANCESCO FAVINO
IL FESTIVAL
DELLE MERAVIGLIE**



Settimanale - UK £ 2,00 - D € 2,50 - B - F - E - PTE CONT. € 2,00 - CH CHF 2,80 - MC, Côte d'Azur
€ 2,10 Anno 31 - Poste Italiane spa - sped. in A.P. - D.L. 353/03 art. 1, comma 1, DCB - Verona

GATTÒ CON VERDURE



1 Lavate le patate e lessatele partendo da acqua fredda salata per 35-40. Scolatele, sbucciatele e passatele allo schiacciapotate, raccogliendo il purè in una ciotola. Unite 100 g di burro a pezzetti e mescolate, finché si sarà completamente sciolto; amalgamate le uova, il latte, il grana padano, una grattugiata di noce moscata, un pizzico di sale e una macinata di pepe.

2 Tagliate le melanzane a fette spesse, sistematele sulla placca foderata con carta da forno bagnata e strizzata; spennellatele con olio e salatele. Coprite con un altro foglio

di carta da forno e sigillate i bordi. Infornatele a 200° per mezz'ora. Conditele con pepe e un mix di aglio e prezzemolo. Tagliate i pomodori a filettini, disponeteli sulla placca foderata di carta da forno, salateli, spolverizzateli di zucchero e cuoceteli per 1 ora scarsa a 150°.

3 Ungete con il burro uno stampo a cerniera e spolveriztatelo con pangrattato; disponete metà del composto di patate, farcite con le melanzane, i pomodori e la scamorza grattugiata. Terminate il composto di patate.

4 Lisciate la superficie del gattò con una spatola inumidita, spolverizzate con pangrattato mescolato ai semi di sesamo e qualche fiocchetto di burro e infornate a 190° per 35-40 minuti, finché la superficie sarà diventata dorata e croccante.

Imparate con noi

DA NAPOLI

È una preparazione che, assieme al sartù di riso e ai timballi, veniva importata a Napoli dai celebri "monzù": i cuochi delle famiglie nobili che avevano imparato in Francia l'arte della cucina.

LE PATATE

Adatte a tutte le cotture, sono arricchite con il prezioso selenio. Selenella, 2 kg a circa euro 2,60.



PURÈ CON 3 ASSAGGINI



1 Lavate le patate, trasferitele in una pentola, copritele con acqua fredda, portate a ebollizione e salate; cuocete per circa 40 minuti. Nel frattempo, sciogliete 20 g di burro in un pentolino con la farina. Versate a filo la birra, mescolando, aggiungete un pizzico di sale e pepe e cuocete a fuoco basso per 5 minuti. Unite il miele, le foglioline di timo, pochi semi di cumino (se li usate) e i würstel. Proseguite la cottura per altri 2-3 minuti e spegnete.

2 Sgocciolate le patate e sbucciatele, mentre sono ancora bollenti. Passatele allo schiacciapotate

e raccogliete il purè direttamente in una casseruola. Tagliate la cicoria e le erbe a pezzi, lavatele e, senza sgocciolarle, disponetele nella padella con 30 g di burro e l'aglio spellato. Cuocete le verdure coperte per 5 minuti, scoperchiate, proseguite la cottura per altri 2-3 minuti, regolate di sale e pepe e spegnete.

3 Versate sulle patate schiacciate il latte caldo, poco alla volta, mescolando in continuazione con una frusta. Cuocete il purè a fuoco bassissimo per 3-4 minuti, finché risulterà soffice.

4 Incorporate il burro rimasto a pezzetti, poco alla volta, un pizzico di sale e una grattugiata di noce moscata e di pepe. Mescolate rapidamente per amalgamare gli ingredienti. Servite il purè ben caldo con la fontina a dadini, la cicoria e le erbe e i würstel cotti nella salsa alla birra e miele.

Imparate con noi

PURÈ SUPER

Un purè dal sapore più intenso? Aggiungete anche una grattugiata di noce moscata e 1-2 cucchiaini di grana padano grattugiato. Per un effetto a sorpresa, potete anche "colorarlo" con 1 cucchiaino di curcuma in polvere.

SENZA CARNE

I mini würstel vegetariani sono una valida alternativa a quelli tradizionali. La Brujita 120 g a circa euro 3.

