

Nº7 - 17 FEBBRAIO 2019 - ANNO LXXXIX - 2 EURO*

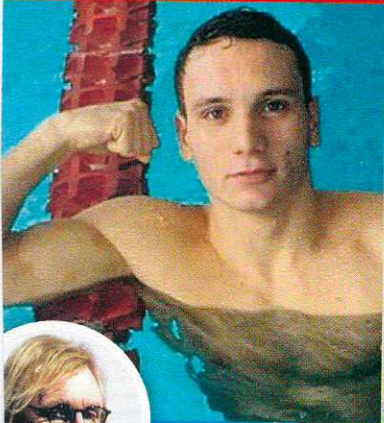
FAMIGLIA CRISTIANA

I FATTI MAI SEPARATI DAI VALORI

SANREMO • SORPRESE E POLEMICHE



IL VINCITORE MAHMOOD
«SONO ITALIANO AL 100%»



IL PAPÀ DI MANUEL

«MIO FIGLIO NON SI ARRENDE. LA PREGHIERA CI DÀ SPERANZA»



AMADEUS

«DEVO IL SUCCESSO AI MIEI AFFETTI»

INCHIESTA

«CHIEDETEVI PERCHÉ EVADIAMO NEI SOCIAL»

IL FESTIVAL HA CANTATO I LATI OSCURI DEGLI ADOLESCENTI. I DATI LI DIPINGONO INCERTI MA ATTACCATI ALLA FAMIGLIA. E LORO CHE NE PENSANO? LI ABBIAMO INCONTRATI IN 4 CITTÀ

ITALIA D € 5,50 - SPAGNA E € 3,50 - SVIZZERA ITALIANA CH CT CHF 5,00.
P.I. SPA S.A.P.-D.L. 353/2003 L.27/02/04 N. 46 - A.1.C.1.DCB/CN



dai gusci e raccogliarli, separatamente, in una ciotola; filtrare il liquido di cottura e versarne una parte sopra i molluschi fino a coprirli, affinché rimangano morbidi e saporiti; tenerli da parte.

3. Pulire l'insalata e lavarla. Spuntare i fagiolini, lavarli, dividerli in 2 o 3 parti e farli cuocere, in acqua salata in ebollizione, per 6-7 minuti.

4. Pelare le patate, lavarle, tagliarle a dadini, metterli in un tegame, coprirli d'acqua fredda, salare, portare a ebollizione e farli cuocere per 7-8 minuti finché risulteranno teneri; scolarli e farli raffreddare.

5. Nel frattempo, mettere in una ciotola un pizzico di sale e pepe; aggiungere il succo di limone e mescolare, facendo sciogliere il sale, aggiungere l'olio rimasto e battere gli ingredienti con una forchetta o una frusta ottenendo una salsa.

6. Condire separatamente, con un poco della salsa preparata, fagiolini, patate, cozze e vongole scolate e cospargerli con l'erba cipollina lavata e spezzettata. Disporre sul fondo del piatto l'insalata e adagiarvi tutti gli ingredienti.

Un gustoso primo con zucchini e pomodorini

Un primo piatto nel quale le "noci" delle capesante, divise in due orizzontalmente, fondono il loro gusto raffinato con quello delle zucchini e dei pomodorini.

PREPARAZIONE: 40 minuti
DIFFICOLTÀ: facile
PERSONE: 4

INGREDIENTI:

- 350 g di gnocchi di patate (oppure altra pasta corta)
- 300 g di capesante
- 150 g di zucchini

- 200 g di pomodori maturi e sodi
- 1 cipolla
- 1 scalogno
- 5 cucchiaini di olio d'oliva extravergine
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 mazzetto di basilico
- sale e pepe

1. Spuntare le zucchini, lavarle e tagliarle a cubetti; sbucciare la cipolla e lo scalogno, lavarli e tritarli finemente. Far scottare i pomodori in acqua in ebollizione, scolarli, privarli della buccia e dei semi e tagliarli a pezzetti.

2. Aprire le capesante con la lama di un coltello; staccare la parte bianca (la noce) e la parte arancione (il corallo); lavarle rapidamente e tagliare la parte bianca in due parti, nel senso dello spessore.

3. Far scaldare l'olio in un tegame; unirvi le capesante, salate e pepate, farle rosolare per 2 minuti, scolarle e tenerle da parte.

4. Mettere nello stesso tegame di cottura la cipolla e lo scalogno tritati e farli appassire senza lasciarli colorire, unire le zucchini e farle rosolare facendole dorare da ogni parte. Aggiungere i pezzetti di pomodoro, insaporire con un pizzico di sale e pepe e continuare la cottura per 5 minuti circa. Unire le capesante tenute da parte e farle scaldare appena.

5. Nel frattempo, portare a ebollizione abbondante acqua, salarla e farvi cuocere gli gnocchi; scolarli appena vengono a galla, condirli con il composto di capesante, cospargerli con il prezzemolo tritato e il basilico spezzettato.



DA PROVARE

DUE SPECIALITÀ DA AUTENTICI GOURMET



DA VERE PATATE

Dall'incontro con Patamore, azienda di pasta fresca, Selenella presenta gli Gnocchi freschi, preparati con patate di qualità, cotte a vapore nella buccia: non utilizzano fecola di patate ma solo patate vere, senza additivi, aromi, conservanti.



CARPACCIO... ALLA FRUTTA

L'azienda altoatesina Prinz Gourmetline, prima in Italia a specializzarsi nella produzione di carpacci di pesce di alta qualità pronti per il consumo, presenta il nuovo Carpaccio di Seppie con Passion Fruit: il gusto intenso della seppie unito alle note fresche del frutto.