

№14 - 7 APRILE 2019 - ANNO LXXXIX - 2 EURO*

FAMIGLIA CRISTIANA

I FATTI MAI SEPARATI DAI VALORI



«LOTTIAMO, MA NIENTE È COME PRIMA»

L'AQUILA

10 ANNI FA
IL TERREMOTO

142 SECONDI
DI TERRORE

309 VITTIME

1.600 FERITI

18 MILIARDI
DI DANNI

LE VOCI DI CHI,
TRA TANTI
OSTACOLI, LAVORA
ALLA RINASCITA

RAFFAELLA
SANTUCCI



GIUSTINO
PARISSE



LINA
CALANDRA



RAFFAELLA LUCANTO E LA FIGLIA ANGELA



IL LORO CASO HA ISPIRATO
LA FICTION *L'AMORE STRAPPATO*
CON SABRINA FERILLI

«LA MALAGIUSTIZIA
NON È RIUSCITA A RUBARCI
IL SUO AFFETTO»



IL PAPA IN MAROCCO

«CHI COSTRUISCE MURI
NE FINISCE PRIGIONIERO»



VITA IN CASA

LE NOSTRE RICETTE

APPENA COLTI

FRESCHEZZA DALL'ORTO AL PIATTO

SALUTE E QUALITÀ

I Carciofi TantoCuore Orogel, in tre varianti, interi, mezzi e a spicchi (nella foto), sono ricchi di sapore perché coltivati nelle regioni più vocate d'Italia e in pochissime ore surgelati nello stabilimento di Policoro, in provincia di Matera. Sono presentati in comode confezioni da 300 grammi.



PATATE NOVELLE

Agli inizi del '900 è nata la coltivazione della patata novella, ancora oggi prodotta in Sicilia, tra Messina e Catania. Le novelle (o "primaticce") Selenella sono le prime a maturare nel periodo primaverile e la raccolta avviene tra i primi di marzo e giugno.



Delicato sformato primaverile per le occasioni importanti

Piatto d'apertura che ben figura anche in un'occasione importante. Viene preparato in modo individuale per facilitarne la presentazione raffinata e la decorazione. L'aggiunta di mascarpone e uova gli conferisce un gusto morbido e piacevole.

1 PREPARAZIONE: 50 minuti

2 DIFFICOLTÀ: media

3 PERSONE: 4

INGREDIENTI:

- 500 g di carciofi
- 1 spicchio d'aglio
- un mazzetto di prezzemolo
- il succo di mezzo limone
- 200 g di mascarpone

- 2 dl di olio d'oliva extravergine
- 3 uova
- 3 dl di brodo vegetale circa
- 2 cucchiaini di pane grattugiato
- 20 g di burro
- 1 pomodoro maturo e sodo
- 40 g di pecorino tagliato a scagliette
- sale e pepe

1. Pulire i carciofi privandoli delle foglie esterne più dure e delle punte; tagliarli a metà, eliminare l'eventuale peluria interna che si trova al centro del cuore, dividerli a spicchi sottilissimi e immergerli in acqua con qualche cubetto di ghiaccio e il succo di limone.

2. Scolarli (tenerne da parte circa 40 g per la guarnizione) e farli rosolare brevemente con 3-4 cucchiaini di olio, l'aglio sbucciato, unirvi un poco di brodo vegetale, un pizzico di sale e pepe e continuare quindi la cottura per 5-6 minuti.

3. Frullare la metà dei carciofi con il mascarpone e il prezzemolo lavato, unirvi quelli rimasti, le uova, sale e pepe; amalgamare gli ingredienti e distribuirli in singoli stampini imburrati e cosparsi con il pane grattugiato. Farli cuocere in forno preriscaldato a 170-180 gradi per 15 minuti circa.

4. Farli riposare qualche minuto prima di sformarli, distribuirli nei singoli piatti, adagiarvi sopra gli spicchi di carciofo tenuti da parte e fritti con l'olio rimasto (eventualmente anche qualche foglia di sedano frita), le scaglie di pecorino, alcune foglioline di prezzemolo e il pomodoro, privato della buccia e dei semi e diviso a dadini.