

IL SERALE DI UOMINI E DONNE • L'ISOLA DEI FAMOSI • TUTTE LE SOAP

programmi dal 9 al 15 febbraio 2019

# telepiù

N.5 - 5 febbraio 2019

1 euro

**SANREMO**  
I TESTI DELLE  
24 CANZONI  
IN GARA



**LUCA ZINGARETTI**  
SU RAIUNO CON  
DUE NUOVI EPISODI.  
E NOI VI PORTIAMO  
DIETRO LE QUINTE

# IL RITORNO DI MONTALBANO

GRUPPO  MONDADORI

Settimanale - UK £ 2,00 - D € 3,00 - B - F - E - PTE CONT. € 2,00 - CH CHF 2,80 - MC Côte d'Azur € 2,10 Anno 32 - Poste italiane spa - sped. in A.P. - D.L. 353/03 art. 1, comma 1, DCB - Verona

## PATATINE ROMANTICHE



**1 Lavate** le patate, sbucciatele e lasciatele in acqua fredda per circa un'ora affinché perdano l'amido. Sciacquatele e asciugatele con carta da cucina. Riducetele a fettine molto sottili con l'apposita mandolina. Quindi intagliatele a forma di cuore con un tagliapasta.

**2 Disponete** abbondante olio di arachide per friggere in 2 larghe e profonde padelle antiaderenti. Mettetene una su fiamma media e l'altra su fiamma più alta. Quando l'olio della padella a fiamma media è ben caldo, versatevi le patate

e cuocetele per circa 3 minuti, girandole con due cucchiaini. Scolatele con una paletta forata e asciugatele tamponandole con carta da cucina.

**3 Trasferite** le patate nella seconda padella e friggetele ancora per 3 minuti. Sgocciolatele e fatele asciugare su carta da cucina. Aspettate 1 minuto prima di salarle. Se volete evitare di usare 2 padelle, eliminate l'olio usato per la prima frittura, riempite la padella con olio nuovo e scaldatelo a fuoco vivace per la seconda frittura. Questa operazione permetterà alle patate di gonfiarsi diventando molto leggere e croccanti.

**4 Preparate** due cartocci arrotolando mezzo foglio di carta da forno oppure di carta paglia, ideale per i fritti. Disponeteli in due grossi bicchieri, riempite con le chips e servite ben calde.

### Buono a sapersi

#### L'OLIO DI ARACHIDE

Ha un punto di fumo molto alto, 180°, che lo rende perfetto per la frittura. Possiede un retrogusto delicato che ricorda le nocciole e colore giallo paglierino. Ricco di antiossidanti che proteggono l'organismo dai disturbi cardiovascolari, è ideale anche per condire a crudo verdure e carni alla griglia.

#### RICCHE DI SELENIO

Da una agricoltura sostenibile e garantite dal consorzio. Patate Selenella, 2 kg. a euro 3,10.



## RISOTTO AI PETALI DI ROSA



**1 Pulite** zuccina, carota e sedano, lavateli accuratamente e tagliate tutto a dadini il più possibile regolari. Tritate il porro, rosolatelo dolcemente con poco olio, una noce di burro e un pizzico di sale. Mettetene da parte metà e unite al resto la carota e il sedano.

**2 Dopo** 3-4 minuti aggiungete i funghi affettati e i pisellini scottati in acqua bollente, scolati e raffreddati in acqua e ghiaccio per mantenerne il verde brillante. Scottate anche il pomodoro, togliete buccia e i semi,

tagliatelo a dadini e unitelo insieme alla zuccina. Assaggiate ed eventualmente regolate di sale e pepe. Spegnete e tenete coperto e al caldo.

**3 Tostate** il riso in una padella antiaderente appena unta d'olio. Mettete il porro tenuto da parte in una casseruola, unite il riso tostato, bagnatelo con un bicchiere di vino bianco e fatelo evaporare. Mescolate con cura con un mestolo di legno.

**4 Cuocete** il riso unendo, poco alla volta, il brodo caldo, mescolando a ogni aggiunta. Il brodo deve coprire il riso a filo, quindi aggiungetene una piccola quantità e molto spesso. Infine, unite le verdure preparate. Mantecate con 20 g di burro freddo e 3 cucchiaini di formaggio. Servite con i petali di rosa.

### Buono a sapersi

#### IL PORRO

Chiamato anche aglio-porro, fa parte della famiglia delle liliacee. Il suo sapore dolce e delicato lo rende l'ingrediente ideale per zuppe, sughi di verdura e come base per risotti. Ha basso contenuto calorico ed è ricco di minerali e vitamine.

#### CUOCE IN 15 MINUTI

Confezionato sottovuoto per assicurare una completa garanzia di igiene e protezione. Riso Vialone Nano Esselunga, 1 Kg a euro 2,49.

