

MIO

Il tuo settimanale per la famiglia

Tipi da spiaggia: ecco gli uomini più sexy!



SANDRA MILO



«Per amore ho sacrificato tutto»



INTERVISTE ESCLUSIVE



Martina Nasoni e Daniele Dal Moro
«Dopo la finale di GF abbiamo passato la notte insieme!»

INTERVISTA ESCLUSIVA



Sara Tommasi:
«Sono incinta»
(Ma c'è chi sostiene che sia un'invenzione)

TUTTI I PROGRAMMI DELLA TV
DAL 22 AL 28 GIUGNO



FILIPPO BISCIGLIA RACCOGLIE IL TESTIMONE DALLA DE FILIPPI E INIZIA IL SUO VIAGGIO IN NUOVE STORIE D'AMORE. MA I TRADIMENTI SONO IN AGGUATO...

«MARIA, SEGUIRÒ IL TUO ESEMPIO PER FAR TRIONFARE I SENTIMENTI!»

ISSN 2465 - 2245



90025
Prezzi all'estero: A € 4,95 - B € 3,80
DK 366-48,00 - D € 4,95 - UK € 4,99
G € 3,80 - L € 3,20 - NL € - 5,00
P € 3,80 - E € 3,20 - SV Sfr. 75,00
CH Sfr. 5,80 - CH (Central Time) CHF 5,10
Data uscita 26 giugno 2019

di one to.

MIO



Branzino al cartoccio

Costo
MEDIO
Difficoltà
BASSA
Tempo
40 MINUTI

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 2 branzini • 2 limoni
- 2 rametti di timo
- 2 rametti di rosmarino
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- olio evo q.b. • sale q.b.

▼ Preparate un trito con il timo, rosmarino, prezzemolo e l'aglio, mettetelo in una ciotola.

▼ Prendete il succo di un limone, aggiungetelo al trito di erbe insieme a 2-3 cucchiaini di olio e un pizzico di sale, mescolate bene.

▼ Pulite il branzino togliendo le viscere, lavatelo, fatelo scolare, mettete due fogli di alluminio uno sopra l'altro e mettetelo sopra il branzino. ▼ Cospargetelo su tutta la superficie con l'emulsione, mettetelo il resto all'interno del

pesce (questa operazione va fatta per ogni branzino). ▼ Avvolgete il branzino con l'alluminio chiudendolo bene, mettetelo in una pirofila da forno e infornate in forno preriscaldato a 180° per circa 30 minuti. ▼ Una volta pronto toglietelo dal forno, apritelo, aggiungete qualche fetina di limone e servitelo a tavola con il cartoccio.

Segreti in cucina

EVISCERARE E PULIRE IL PESCE

Si inizia anzitutto eliminando con un paio di forbici sia la pinna dorsale che quelle sui fianchi. Poi si incide la pancia estraendo le interiora. Quindi si lava il pesce sotto l'acqua corrente per eliminare le tracce di sangue e interiora, dopodiché è pronto per essere cucinato.

Il prodotto

Patatine Selenella le patate 100% italiane adatte a ogni aperitivo! Le patatine in sacchetto sono da sempre l'alimento giusto per festeggiare occasioni speciali, da mangiare guardando un film tra amici, oppure come croccante accompagnamento per frizzanti aperitivi estivi... Sono infinite le occasioni di festa per gustarle!



LA RICETTA DELLO CHEF



Chef Gabriele
Cordaro

PASSIONE RADICATA NELLA TRADIZIONE FAMILIARE

Nel cuore storico della Capitale, si trova un piccolo ristorante, gioiellino gourmet per palati fini: il Valentyne, regno dello chef Gabriele Cordaro. Piatti raffinati con una carta che esclude la presenza della pasta e la sostituisce

con una proposta di potage. Una passione, quella di Cordaro per la cucina, che affonda le radici nella tradizione familiare. La cucina per lo chef Gabriele Cordaro è passione, rigore e unione tra tutti gli elementi che lavorano in cucina.

Terrina di foie gras, passion fruit e pan brioche alle castagne e albicocche secche

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Foie gras 700 gr • Latte 500 gr
- Sale 7 gr • Zucchero 8 gr
- Calvados 30 gr • Agar agar 2 gr
- Purea passion fruit 200 gr

Pan brioche:

- Acqua 60 gr • Lievito birra 80 gr
- Uova 18 pz • Manitoba 1500 gr
- Zucchero semolato 150 gr
- Sale 10 gr • Burro freddo a cubetti 700 gr
- Albicocche secche a pezzi 100 gr
- Castagne a pezzi 60 gr

▼ Porre il foie gras nel latte per 2 ore nel frigorifero. ▼ Successivamente tagliarlo a medaglioni e svenarlo. ▼ Marinarlo con sale,

zucchero e Calvados per 2 ore. ▼ Porlo in uno stampo foderato di pellicola e cuocerlo a bagnomaria per 30 minuti a 135 gradi. ▼ Una volta cotto il foie gras, lasciarlo nello stampo con un peso sopra per separare il grasso dalla massa proteica. Per il gel di passion fruit: ▼ Portare dolcemente a bollire la purea con l'agar agar. ▼ Far freddare e frullare aggiungendo poca acqua per renderlo liscio e meno acido.

Per il pan brioche: ▼ In una planetaria con il gancio impastare la farina con acqua, uova, zucchero e lievito. ▼ Aggiungere poi il sale, le castagne e le albicocche. Poi il burro freddo a dadini. ▼ Una volta assorbito chiudere a palla e far lievitare del doppio. ▼ Tagliare l'impasto e metterlo

in stampi dove farlo lievitare di nuovo fino al raddoppiamento del livello. Informare a 165 gradi per 25 minuti. ▼ Impiattare il foie gras insieme al gel e al pan brioche.

