

FAMIGLIA CRISTIANA

I FATTI MAI SEPARATI DAI VALORI

*GERMANIA D € 5,99 - SPAGNA E € 3,50 - SVIZZERA ITALIANA
CH CF CHF 5,00 - POSTE ITALIANE SPA - S.A.P.-D.L. 353/2003
L.27/02/04 N. 46- A 1 C.1 DOB/CM

IL PAPA
A GRECCIO

ALLA SOGLIA DEI 50 ANNI DI SACERDOZIO



LA LETTERA APOSTOLICA
SUL VALORE DEL PRESEPE



«IL DIO CHE SI FA BAMBINO TENDE LE BRACCIA A TUTTI»

DISASTRI ALL'ITALIANA



GENOVA
ISOLATA E OVUNQUE
VIADOTTI A RISCHIO

PIAZZA FONTANA: 1969-2019

I SOPRAVVISSUTI
E I PARENTI
DELLE VITTIME:
«ABBIAMO AVUTO
LA VERITÀ,
NON LA GIUSTIZIA»

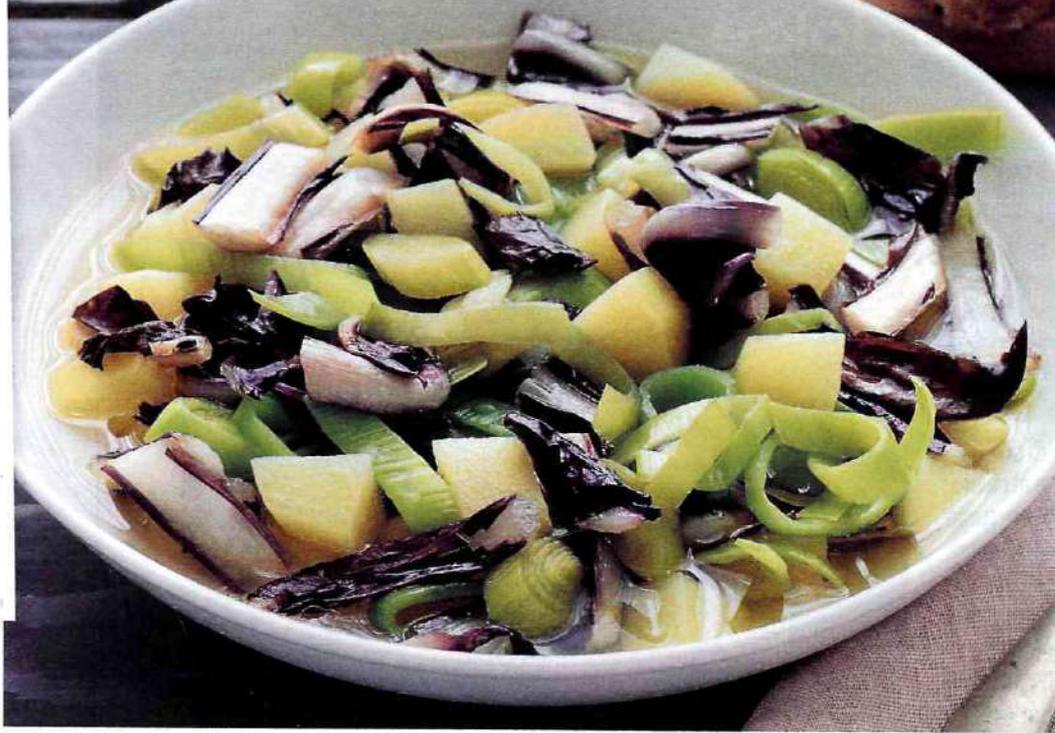


CAMILLA FILIPPI

NEL CAST DI
IL PROCESSO
«LOTTO
PER LE DONNE»



LA LAGUNA A TREVISO



Zuppa delicata di porri, patate e radicchio rosso

Un primo gradito anche dai più piccoli, perché il sapore leggermente amarognolo delle foglie è controbilanciato dal sapore dolce degli altri componenti.

PREPARAZIONE: 50 minuti	- 3 cucchiai di olio d'oliva extravergine
DIFFICOLTÀ: facile	- 30 g di burro
PERSONE: 4	- 4 fette di pane casereccio
INGREDIENTI:	- 2 cucchiai di formaggio grana grattugiato
- mezzo kg di patate	- 1 l di brodo
- 250 g di porri	- sale e pepe
- 250 g di radicchio di Treviso	

1. Spennellare le fette di pane casereccio con un poco d'olio, cospargerle con il formaggio grana grattugiato e farle dorare leggermente in forno preriscaldato a 180 gradi;

toglierle dal forno e tenerle da parte.

2. Sbucciare le patate; pulire i porri privandoli delle radici, delle foglie esterne

e della parte verde più dura; privare il radicchio delle foglie eventualmente deteriorate, lavare gli ortaggi e tagliarli a pezzetti.

3. In una casseruola, con l'olio rimasto e il burro, fare appassire i porri senza lasciarli colorire; aggiungere il radicchio e farlo rosolare brevemente; versare il brodo, unire le patate e continuare la cottura per 20 minuti circa mescolando di tanto in tanto; insaporire, se necessario, con un pizzico di sale e di pepe.

4. Distribuire la zuppa nei singoli piatti; adagiarvi al centro una fetta di pane al formaggio e servirla calda.

PER PIATTI UNICI

L'ECCELLENZA SELEZIONATA PER VOI

PROFUMO DI MARE

Il Dado per brodo di Pesce Bauer consente di portare in tavola il profumo del pesce, donando a ogni piatto un sapore ricercato. Perfetto per realizzare zuppe, minestre, risotti o deliziosi sughetti, è l'alleato giusto per cucinare ricette tradizionali o per inventarne di nuove.



LESSATA, AL FORNO, FRITTA

Frutto di anni di ricerca e selezione, Selenella è un prodotto di eccellenza dalle caratteristiche inconfondibili: patata unica nel suo genere, si distingue per il sapore ricco. Adatta a ogni stagione, digeribile, ricca di amidi, vitamine e sali minerali, è ancora più preziosa perché fonte di selenio, antiossidante alleato della salute.

