

EBBRAIO 2020 - € 1,50

# Giallo Zafferano

la cucina nelle tue mani

**SECONDI VELOCI**  
con tutti i tipi di  
**SALSICCIA**

&

**SFIZIOSE**  
**conserve**  
di stagione

+

**29**

idee con il miele  
tra dolce e salato

ricette  
infallibili per  
**OTTO**  
**soufflé**

Fusilloni  
gratinati al  
cavolo nero  
pag. 59

**112**

**RICETTE**  
**INÉDITE**  
non le trovi  
sul sito

Con patate,  
carciofi, zucchine,  
cavolo nero:  
provale tutte

**pastà**  
e verdure d'inverno



02002

9 772532 353008

N EDICOLA IL 17 GENNAIO 2020

## preziosa fonte di **SELENIO**

Coltivata in Emilia Romagna con il metodo di produzione integrata, la patata Classica Selenella è caratterizzata da buccia e pasta gialla. Si presta a tutte le preparazioni in cucina: lessata, al forno, fritta o per il purè. Ricca di amidi, vitamine e sali minerali, è anche fonte di selenio, un prezioso antiossidante. Disponibile in confezioni da 1,5, 2 e 2,5 kg, costa a partire da 1,99 euro al chilo.



## Al lardo, pancetta e pepe

Per 4 persone

320 g di pennette rigate - 400 g di patate farinose - 160 g di pancetta dolce in 1 solo pezzo - 40 g di lardo - 2 rametti di salvia - 40 g di grana padano grattugiato - 1 bicchiere di vino bianco - olio extravergine di oliva - sale - pepe

**Elimina la cotenna** dalla pancetta e dal lardo e taglia la prima a striscioline e il lardo a cubetti. Sbuccia le patate, lavale e riducile a tocchetti.

**Lessa la pasta** insieme alle patate in abbondante acqua bollente salata, per 2 minuti meno del tempo indicato sulla confezione. Fai rosolare la pancetta con il lardo in un capiente tegame antiaderente con un filo d'olio, unisci le foglie di salvia, mescola per qualche minuto, poi bagna il tutto con il vino e lascialo sfumare quasi completamente.

**Aggiungi la pasta** e le patate con 1 mestolo della loro acqua di cottura e falle saltare nel tegame a fuoco vivo per 2 minuti. Completa con il grana e una macinata di pepe.

Preparazione  
15 min.

Cottura  
15 min.

“ Per un risultato più elegante, riduci la pancetta a listarelle e le patate a bastoncini delle stesse dimensioni delle pennette ”.



## Minestrone di verdure

Per 4 persone

Preparazione 15 minuti

Cottura 20 minuti

320 g di tubetti rigati - 300 g di patate - 1 piccola carota - 1 piccola costa di sedano - 1 piccola cipolla - 50 g di pancetta tesa - 2 spicchi d'aglio - 1 ciuffo di timo - 4 dl di brodo vegetale - 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva - peperoncino piccante - sale

**Pulisci il sedano**, la carota e la cipolla; lavali e tagliali a cubetti. Sbuccia, lava e riduci a tocchetti le patate. Trita la pancetta. Fai soffriggere le verdure in un tegame con la pancetta e 2 cucchiaini d'olio, versa il brodo caldo, porta a ebollizione, poi abbassa la fiamma e prosegui la cottura per circa 10 minuti, fino a che il composto risulterà simile a un minestrone molto denso.

**Spella l'aglio** e fallo dorare in una casseruolina con l'olio rimasto; poi eliminalo, unisci le foglioline di timo e spegni il fuoco. Nel frattempo, porta a ebollizione una pentola con abbondante acqua leggermente salata, immergici i tubetti rigati e portali a cottura.

**Scola la pasta** e trasferiscila subito nel tegame con le verdure preparate; mescola e completa con l'olio aromatizzato al timo preparato e una presa di peperoncino.

