

€ 4  
APRILE  
2018

# LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**A TAVOLA  
CON IL PAPA  
(E LE SUE RICETTE)**

Uovo farcito  
p. 83

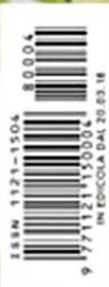
**I DOLCI  
PIÙ  
ELEGANTI**

**NOTA BENE:  
SEMBRANO  
DIFFICILI  
MA SONO  
FACILI**

**IL PRANZO  
UN MENU PER FARE  
BELLA FIGURA**

**DOVE E COSA  
MANGIARE A  
VENEZIA**

**FINALMENTE  
PASQUA**



PIÙ SPA VEDI IN APP. O L. 333/03 ART. 1. COMMA 1. OGNI VI. AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 8,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 8,50 - LUS. € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVIZZIA SEE 99/90 - CANTON TICINO CHF 11,40 - SVIZZIA CHF 12,00 - U.K. 099 9,25







# verdure

Insalatiera e piatti  
**Ceramiche Nicola Fasano**, calici **Zafferano**.  
Piatto fondo degli asparagi  
con le uova e piattino  
decorato **Jonathan Adler**  
(**Yoox**), piatto piano  
**Easy Life**. Tutte le posate  
**Alessi**, tovaglie e tovaglioli  
**Once Milano**.



## Misto di primizie, fragole e petali

**Cuoco** Sauro Ricci  
**Impegno** Facile  
**Tempo** 30 minuti  
**Vegetariana**

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g insalata mista (lattuga  
gentile, lollo bianca e rossa,  
valeriana, rucola, spinacino)  
80 g fagiolini

80 g taccole  
40 g finocchietto  
5 ravanelli  
4 fragole  
semi di zucca  
semi di girasole – fiori edibili  
olio extravergine di oliva  
aceto balsamico – sale

**Mondate** i fagiolini e cuoceteli  
per 3 minuti in acqua bollente salata,  
quindi conditeli con un filo di olio.

**Eliminate** la punta delle taccole,  
scottatele in acqua salata per 30 secondi

e conditele con un filo di olio.

**Tagliate** i ravanelli a fettine molto  
sottili e tuffateli in acqua e ghiaccio.

**Mondate** il finocchietto, tenendo  
solo le cimette più belle.

**Mondate** le fragole e tagliatele  
a rondelle.

**Mescolate** in una grande ciotola  
l'insalata con le taccole, i fagiolini,  
i ravanelli, le fragole e una manciata  
di semi di zucca e di girasole; condite  
tutto con sale, olio e aceto balsamico,  
guarnite con i fiori edibili e le cimette  
di finocchietto e portate in tavola.