

GIORGIA!

N°35 21/9/2013

QUESTA
SETTIMANA
CHE NE DICIDI...
SURGELARE
L'ESTATE

JENNIFER
ANISTON
NO, NON SONO
INCINTA!

BEAUTY
SLEEP
BELLA IN
UNA NOTTE

JAMES
HUNT
STORIA DI UN
PILOTA RIBELLE
(E DEL FILM CHE LO RACCONTA)

TV: LE NUOVE
SERIE CULT
MADE IN USA

MAMME
DAL MONDO
CHI È LA PIÙ BRAVA?

Accessori
scarpe borse cappellecc
230

E ADESSO
PARLIAMO
D'AMORE

SIAMO TUTTI
DISLESSICI?

CUCINA
GARDEN
PARTY





Maionese veg

Provate l'insalata con questa salsa: frullate 125 g di tofu, 1 cucchiaino di senape, ½ di curcuma e sale. Unite a filo dell'olio di girasole e frullate per altri 5 minuti. Incorporate il succo di ½ limone... pronta!

Festa di fine estate

Sistematelo in giardino o in terrazza, apparecchiatelo secondo le regole del bon ton, **completate con pochi tocchi vintage e un menu leggero e squisito.** Senza dimenticare il cocktail di benvenuto **e un regalo simbolico per ogni invitato.** Sarà un successo!

di Stefania Aledi - foto Alkemia/Felice Scoccimarro - food styling Clara Dumas

Insalatina croccante con pollo alla griglia

Ingredienti per 4 persone:

- * 1 piccolo cespo di insalata riccia
- * 30 g di germogli misti
- * 1 petto di pollo intero
- * 1 mazzetto di rapanelli
- * 1 cetriolo
- * 8 pomodori datterini
- * il tuorlo di 1 uovo
- * olio extravergine d'oliva
- * 1 limone non trattato
- * sale
- * pepe
- * 1 pesca

* **Lavate** tutte le verdure. Pelate il cetriolo, affettatelo finemente con i rapanelli, tagliate a metà i datterini e versate tutto nell'insalatiera. * **Tagliate** il petto di pollo in due. Grattugiate la scorza di limone e condite il pollo con sale, pepe e 3 cucchiaini di olio. * **Lasciateli** marinare in frigorifero per 2 ore, poi grigliateli a fuoco dolce per 20 minuti, girandoli a

metà cottura. * **Sbattete** il tuorlo con due gocce di succo di limone e un pizzico di sale, aggiungete l'olio a filo e montate la maionese finché non assorbirà più olio. * **Frullate** la pesca e mescolatene un paio di cucchiaini alla maionese. * **Accompagnate** il petto di pollo affettato con l'insalata, la maionese e decorate con i germogli.

Tutti a tavola

Il pane fatto in casa è segno di estrema cura da parte di chi prepara. Servono lezioni? Dal 20 al 22/9 a Vigevano (PV) c'è *Pane in piazza*, evento con panificatori in azione. www.comune.vigevano.pv.it

**Crema di peperoni con gamberi**

Ingredienti per 4 persone:

- * 3 peperoni rossi * 8 code di gamberi * origano * 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva * sale * pepe
- * **Fate abbrustolire** sotto il grill del forno i peperoni sulla teglia ricoperta di carta forno. * **Girateli** spesso. Quando sono anneriti, avvolgeteli nella stessa carta forno a raffreddare.
- * **Sbuciateli**, eliminate i semi e frullateli con il loro liquido di cottura, olio, sale, pepe e origano.
- * **Cuocete** a vapore le code di gambero sgusciate. Servitele su spiedini con la crema di peperoni.

Cortesie per gli OSPITI

Il piacere di ricevere gli amici si vede anche dalle piccole attenzioni e dai tocchi personali con cui preparate ogni cosa. Ecco il vademecum dell'ospitalità.

1. Trasmettete l'entusiasmo già sulla soglia: dallo zerbino con la scritta "welcome" o a forma di cuore alla porta decorata da una ghirlanda. Chi ben inizia...
2. Offrite subito qualcosa da bere e tutti entreranno nel giusto mood: un bel vassoio con calici e bevande dissetanti (come un'acqua aromatizzata con fettine di limone e una manciata di fiori di gelsomino) per il giorno, un "cocktail della casa" se è sera.
3. Aggiungete colori e profumi: per l'occasione trasformate la vostra casa con vasi di fiori in ogni angolo, candele o pot-pourri inebrianti.
4. Apparecchiate in modo curato e caldo, con piccoli segnaposto personalizzati realizzati da voi con materiali semplici, ma decorativi. Scegliete il menu con attenzione: non esagerate, ma cercate di soddisfare i gusti di tutti i commensali.
5. Coccolate i vostri invitati con biscottini disposti su un'alzata, vasetti con marmellate fatte in casa e una selezione di tè (www.artedelricevere.com).
6. Allestite la camera degli ospiti per farli sentire a casa. Perfino un semplice divano letto diventa un'oasi di benessere se accanto ci sono il comodino, l'abat-jour, la bottiglia dell'acqua con il bicchiere, due riviste.
7. Fatevi ricordare con un beauty kit profumato in bagno e un souvenir fatto con le vostre mani. di Marta Mariani

Più tenero!

Sfregate il polpo con sale grosso e tuffatelo in acqua bollente. Ripetete 4-5 volte. Cuocete a temperatura bassa (sotto i 100 °C) per 1,5 ore.



Riso nero con la piovra alla menta

Ingredienti per 4 persone:

- * 300 g di riso Venere
 - * 1 kg di piovra pulita
 - * 150 g di pomodorini secchi
 - * 1 cipolla di Tropea
 - * 30 g di pinoli tostati
 - * 1 melanzana
 - * 1 cucchiaio di menta
 - * 1 cucchiaio di basilico
 - * olio extravergine di oliva
 - * sale
 - * pepe
- * **Lessate** il riso nero in abbondante acqua salata, scolate quando è ancora al dente e condite con 2 cucchiai d'olio, sale, pepe e la menta tritata. * **Mettete** la piovra ben lavata in una casseruola dal fondo spesso, su fiamma dolce. Coprite in modo che rimanga

ermeticamente chiusa e cuocete per 35-40 minuti. * **Levate** la piovra dal fuoco, tagliatela a tocchetti e unitela al riso. Affettate la cipolla e aggiungetela al resto degli ingredienti. * **Tostate** i pinoli in una padella antiaderente, uniteli all'insalata di piovra con i pomodorini scottati un minuto in acqua bollente. Condite con sale, pepe e olio. * **Bucate** la melanzana con la punta di un coltello, quindi cuocetela in forno a 200 °C per 25 minuti. Levatela dal forno, apritela e con un cucchiaio estraete tutta la polpa, frullate con il basilico fresco e condite con 2 cucchiai di olio, sale, pepe. Servite il riso accompagnato con la crema di melanzane.

Sorbetto ghiacciato ai frutti di bosco

Ingredienti per 4 persone:

- * 700 g di frutti di bosco * 80 g di miele di tiglio
- * 200 cl di Malvasia delle Lipari * 1 albume
- * **Frullate** tutti gli ingredienti, dividete il composto in appositi stampini da gelato e mettete in freezer per 5 ore. Servite con il Malvasia fresco.

Il dessert si reinventa

La crema frangipane si può servire a parte per accompagnare una cheesecake alla ricotta o dei dolci al cioccolato piuttosto asciutti. La variante alla nostra ricetta: sostituite le pesche con le pere e il sorbetto con il gelato al cioccolato fondente per un gusto più autunnale.

Frangipane con pesche in crosta

Ingredienti per 4 persone: per la crosta

- * ½ baccello di vaniglia * 30 g di zucchero
- * 300 g di farina * 150 g di burro * 50 g di acqua ghiacciata * 1 pizzico di sale; per la crema frangipane * 125 g di burro * 125 g di zucchero vanigliato * 125 g di mandorle polverizzate * 125 g di uova sbattute * 50 g di farina; per farcire la torta * 3 pesche sode; per accompagnare * sorbetto di fragole
- * **Raschiate** i semini del baccello di vaniglia e mescolateli con i 30 g di zucchero, unite la farina, il burro a pezzetti a temperatura ambiente e lavorate finché la farina lo avrà assorbito. Sciogliete il sale nell'acqua ghiacciata e aggiungetela all'impasto.
- * **Lasciate** riposare l'impasto al fresco per 20 minuti, poi tirate una sfoglia sottile e usatela per foderare uno stampo da 22 cm, imburato e infarinato. Cuocete 10 minuti in forno a 180 °C, coprendo con un foglio riempito di fagioli secchi.
- * **Levate** carta e fagioli, fate asciugare 5 minuti.
- * **Preparate** la crema frangipane: frullate il burro con 100 g di zucchero vanigliato, le mandorle in polvere, le uova, la farina. Versatela sulla base appena sfornata, aggiungete le pesche a fettine e lo zucchero rimasto.
- * **Cuocete** in forno a 170 °C per altri 20 minuti: la crema deve dorare leggermente. Lasciatela intiepidire e servite la torta accompagnandola con il sorbetto di fragole.

