

OGGI cucino



Su **OGGI.it** tantissime altre ricette



N. 5 - Maggio 2012 - Mensile - 1,50 €

Mangiare in 6
17 con soli
euro

77 RICETTE
INFALLIBILI

MEZZALUNA
AI FIORI DI ZUCCA
PAG.33

POSTE ITALIANE SPA - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L. 353/03 (ORDIN. IN L.27/02/2004 N. 46) ART. 1 COMMA 1 DCG MILANO



L'OCCASIONE SPECIALE

**Cerimonia
per pochi intimi**

SCUOLA DI CUCINA

**Insalata russa
con i gamberoni**

PRODOTTO
DEL MESE

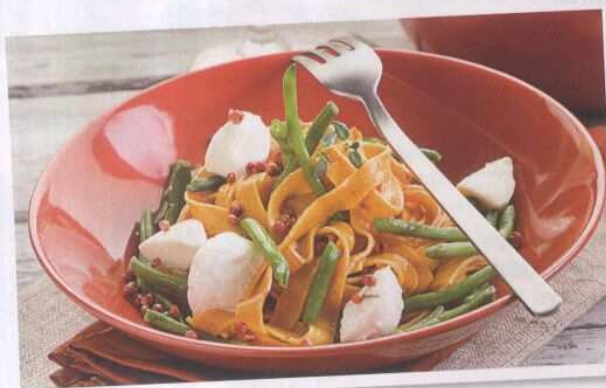
**Prosciutto
voglia di cotto**

IRRESISTIBILI TORTE SALATE

Tutti i giorni il carrello della spesa

4 IDEE CON I PRODOTTI

Ricette facili e sfiziose per dare una marcia in più alla cucina quotidiana, scegliendo gli



PASTA CON FAGIOLINI E MOZZARELLA

🕒 15 MINUTI 🕒 20 MINUTI ! FACILE € FINO A 10 €

INGREDIENTI PER 4 persone

* 320 g di tagliatelle alla zucca * 250 g di fagiolini
* 150 g di bocconcini di mozzarella * 2 cucchiaini di olio
extravergine di oliva * 1/2 cipolla * sale e pepe rosa in grani

- ▶ **Spuntate** i fagiolini, eliminate l'eventuale filo, lavateli e tagliateli grossolanamente. Lessateli per 5 minuti in acqua bollente salata, poi scolateli. Affettate la cipolla mondata e rosolatela con l'olio. Unite i fagiolini, lasciateli insaporire per 2-3 minuti e metteteli in una ciotola.
- ▶ **Lessate** le tagliatelle in una pentola con abbondante acqua bollente salata. Nel frattempo, fate scolare i bocconcini di mozzarella perché perdano parte del siero. Scolate la pasta al dente e trasferitela nella ciotola assieme ai fagiolini.
- ▶ **Unite** i bocconcini e mescolate rapidamente per fare fondere leggermente la mozzarella. Profumate con il pepe rosa in grani e portate subito in tavola.



TACCHINO E CAROTE CON LA SENAPE

🕒 20 MINUTI 🕒 40 MINUTI ! FACILE € OLTRE 10 €

INGREDIENTI PER 4 persone

* 700 g di fesa di tacchino * 2 carote * 1 gambo di sedano
* 1 cipolla * 1 porro * 70 g di farina * 80 g di burro
* 1 tuorlo * 1 cucchiaino di senape * 100 ml di panna fresca
* 1 chiodo di garofano * 10 g di paprica * sale

- ▶ **Tagliate** la fesa a tocchetti. Mondate le verdure e affettatele; steccate la cipolla con il chiodo di garofano. Fatele cuocere in 1,5 l di acqua salata per 5 minuti, poi unite la carne e proseguite la cottura per 10 minuti a fuoco basso. Scolate la carne in una ciotola, versatevi 1 mestolo del brodo di cottura, coprite e tenete in caldo. Filtrate il brodo e tenete le verdure da parte.
- ▶ **Mescolate** il burro e la farina in un tegame a fuoco basso, versate il brodo rimasto e sbattetelo fino a quando il roux diventerà denso. Unite il tuorlo, la panna e la senape, mescolate, quindi spegnete il fuoco e condite con sale e paprica. Riunite la carne con la salsa e le verdure.

SCELTI PER VOI



Si apre e si gusta. Nella loro pratica confezione, sono il migliore alleato per i pasti dell'ultimo momento o per le insalate. *Cubetti di mozzarella, Bayernland*, da 150 g, 1,89 €. **Al vapore e in scatola.** Una verdura ricca di fibre e facile da cucinare: basta condirla e scaldarla. *Fagiolini fini Cuore di Raccolto cotti al vapore, Bonduelle*, da 295 g, 1,10 €.



Tradizione francese. Preparata con semi di senape non schiacciati, ma tagliati per un impasto fine dal gusto unico e forte. *Senape Dijon Originale, Maille*, da 200 ml, 3,02 €. **100% italiana.** Carne di tacchino senza Ogm e rintracciabile lungo l'intera filiera, dall'allevamento alla macellazione. *Fesa a tranci, Amadori*, da 800 g, 11,39 €.