

OGGI cucino



Su **OGGI.it** tantissime altre ricette



N. 6 - Giugno 2012 - Mensile - 1,50 €

Mangiare in 6 con soli 22 euro

68 RICETTE INFALLIBILI

TIRAMISÙ DI LAMPONI E BANANE PAG.29

L'OCCASIONE SPECIALE

Una serata tex-mex

PRODOTTO DEL MESE

Praticità e bontà con la maionese

SCUOLA DI CUCINA

Spaghetti alle vongole

L'OCCASIONE SPECIALE

Aperitivo tricolore

GUSTO E BENESSERE

Peperoncino un diavolo in cucina

DOLCI TENTAZIONI CON LA FRUTTA

POSTE ITALIANE SPA - SPEZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L. 353/03 (CONV. IN L. 92/2004 N. 46) ART. 1 COMMA 1 DICI MILANO



DEL SUPER

ingredienti tra i reparti del supermercato



CROSTONE UOVA E PROSCIUTTO

15 MINUTI 10 MINUTI FACILE FINO A 10 €

INGREDIENTI PER 4 persone

* 8 cucchiaini di panna acida * 20 g di senape di Digione
 * 5 steli di erba cipollina * 4 grosse fette di pane in cassetta (oppure di pane casereccio) * 8 uova * 4 cucchiaini di latte * 50 g di burro * 12 fette di prosciutto di Parma * sale * pepe

► **Amalgamate** la panna acida, la senape e 2-3 steli di erba cipollina lavata e tagliuzzata in una ciotolina; tostate le fette di pane su una gratella, oppure sotto il grill del forno. Sciogliete metà del burro in una padella antiaderente. Sbattete le uova con il latte in una ciotola, versate il composto nella padella e mescolate rapidamente con una spatola per strapazzare le uova. Salate e pepate.

► **Spalmate** il burro rimasto sulle fette di pane, ricoprite con le uova strapazzate, quindi disponete le fette di prosciutto. Guarnite con l'erba cipollina rimasta tagliuzzata, e servite con la senape e la panna acida.



MILLEFOGLIE DI MANZO CON SPINACI E SENAPE

30 MINUTI 1 MINUTO MEDIA OLTRE 10 €

INGREDIENTI PER 4 persone

* 350 g di filetto di manzo affettato sottile per carpaccio
 * 100 g di spinaci novelli * 1 scalogno * 200 ml di vino bianco * 20 g di senape forte * 40 ml di panna fresca * 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

► **Mondate** lo scalogno, sbollentatelo per 1 minuto, poi affettatelo. Lavate le foglie di spinaci e asciugatele con carta assorbente da cucina. Con un coppapasta di 6-7 cm di diametro, ricavate 24 cerchi dalle fettine di carne.

► **Riunite** in una ciotola la senape, il vino bianco, la panna e le fettine di scalogno. Mescolate bene fino a ottenere una consistenza cremosa.

► **Mettete** 1 coppapasta di 6-7 cm di diametro su un piatto e farcitemo creando 6 strati con 1 fettina di carne, un po' di crema di senape, 4 foglie di spinaci, terminando con una fettina di carne. Preparate così altri 3 millefoglie, levate il coppapasta e condite con l'olio extravergine.

Il re dei prosciutti. Per questo crostino, scegliete un prosciutto Dop, cioè riconosciuto per la sua alta qualità. Prosciutto di Parma, Parma, da 100 g.

Selezione italiana. Le uova provengono da allevamenti italiani controllati, dove le galline sono alimentate con mangimi di origine vegetale e fermenti lattici. Uova Fresche, Granarolo, 6 uova grandi, 1,39 €.



Risvegliate il palato! Miscela delicata di senape e pepe verde per esaltare le carni rosse come un buon filetto di manzo. Senape al pepe verde, Maille, da 200 g, 3,98 €.

Gusto e leggerezza. Solo 110 kcal per 100 g di sottilissime fettine di manzo. Per creare i piatti più freschi dell'estate. Senza glutine e proteine del latte. Carpaccio di manzo Snello, Rovagnati, da 70 g, 3,45 €.

