N° 12 - dicembre 2021

La rivista di cucina, benessere, tempo libero e casa

Sorrisi Magazine

SOSTENIBILITÀ
TANTE IDEE PER REGALI ECOSOSTENIBILI

SUPERFOOD
ALLA SCOPERTA DELLE PATATE AMERICANE

Un dolce e sereno NATALE a tutti voi!

SISA
I SUPERMERCATI ITALIANI

NATURALMENTE...
NON CONTIENE COLORANTI
NON CONTIENE CONSERVANTI
NON CONTIENE ADDENSANTI
ACETO BALSAMICO DI MODENA
IGP
DUE VITTORIE
MODENA
DUE VITTORIE
L'Originale
N° 1 LEADER IN ITALIA*
NELL'ACETO BALSAMICO
*fonte Nielsen dati a valore nel formato 250 ml

L'anno che volge al termine è stato per certi aspetti quello della rinascita e della ripresa.

La ripresa delle nostre vite e del nostro tempo, dei nostri affetti e delle nostre passioni: un anno in cui abbiamo ritrovato la gioia e la speranza di poter tornare a vivere pienamente le nostre giornate con la serenità che tanto ci è mancata. Durante questi mesi vi siamo stati vicini con i nostri supermercati, dove vi abbiamo garantito la qualità e la sicurezza di sempre, e con il nostro "Sorrisi Magazine" per farvi compagnia anche a casa con tanti spunti per rendere ancora più speciale il vostro tempo libero. Con questo nuovo numero vogliamo salutarvi e darvi appuntamento all'anno nuovo, lasciandovi ancora tante idee culinarie ispirate alle primizie di stagione e, ovviamente, al momento magico che stiamo aspettando: il Natale. Vi porteremo, infatti, alla scoperta delle tradizioni del nostro Paese e vi incuriosiremo con qualche ricetta originale, da gustare a tavola con i vostri cari. "Sorrisi Magazine" di dicembre è il nostro regalo per voi, affezionati clienti e lettori, a cui auguriamo calorosamente un gioioso Natale e un felice anno nuovo, da passare insieme.

Tanti auguri di cuore, da noi di "Sisa.
I supermercati italiani"!

GINGERBREAD BUNDT CAKE CON GLASSA AL LATTE

TEMPO DI PREPARAZIONE
20 min + cottura 50 min + raffreddamento

DIFFICOLTÀ: ▲△△

INGREDIENTI PER LA TORTA (circa 12 fette)

- Farina 00: 330g
- Lievito in polvere per dolci: 1/2 cucchiaino
- Bicarbonato di sodio: 1/2 cucchiaino
- Zenzero in polvere: 1 cucchiaino
- Cannella in polvere: 1 cucchiaino
- Noce moscata: 1/2 cucchiaino
- Uova (a temperatura ambiente): 4
- Zucchero: 300g
- Burro fuso: 230g
- IL LATTE CONDENSATO NESTLÉ: 240g

PER LA GLASSA AL LATTE

- IL LATTE CONDENSATO NESTLÉ: 150g
- Latte in polvere: 30-40g

PER LA DECORAZIONE

- Chicchi di melagrana e granella di pistacchi: q.b.

PREPARAZIONE

1 Preriscaldare il forno a 175°C. 2 Imburrare e infarinare lo stampo. 3 Con una frusta a mano, lavorare insieme uova, zucchero, burro fuso e IL LATTE CONDENSATO NESTLÉ, fino ad ottenere un composto omogeneo. 4 Aggiungere al composto le polveri setacciate quindi, con una spatola, amalgamare il tutto brevemente per evitare che venga inglobata aria in eccesso. 5 Versare il composto nello stampo, quindi cuocere in forno per circa 45-50 minuti, facendo la "prova dello stecchino" per verificare la cottura. 6 Lasciare intiepidire per 10-15 minuti prima di sformare, poi lasciare raffreddare completamente prima di glassare.

PER LA GLASSA AL LATTE

1 Setacciare il latte in polvere e incorporarlo a IL LATTE CONDENSATO NESTLÉ utilizzando una frusta, con movimenti vigorosi, affinché il latte in polvere si stemperi all'interno del latte condensato. 2 Riporre in un contenitore di vetro e scaldare a microonde finché assume consistenza fluida. 3 Glassare la torta sul bordo, in modo che la glassa possa ricadere anche sulle pareti. 4 Decorare con chicchi di melagrana e granella di pistacchi.

Scopri tante altre ricette per addolcire il tuo Natale con IL LATTE CONDENSATO NESTLÉ su **www.buonalavita.it** e segui la pagina Instagram **@illattecondensato** per non perderti tutti gli aggiornamenti.

1 **Editoriale**

3 **Step by step**
Spalla di agnello con albicocche secche

4 **Menù di stagione**
Involtini con datteri e melagrana

5 Crostata di arance

6 Finocchi con gorgonzola

7 **Prodotti del mese**

8 **Io non spreco**
Coppette alla crema

9 Cheesecake al cappuccino

10 **Ricetta sprint**
Mele al Lambrusco

11 **Vini&Bevande**
Grillo Viognier DOC Gusto&Passione
Selezione Slow Food Italia

12 **Italia in tavola**
Parmentier di cappone arrostito
al topinambur (Piemonte)

13 Calciuni di Natale (Molise)
Capitone della Vigilia alla napoletana (Campania)

14 **Leggere&Sfiziose**
Pancotto al profumo di mirto

15 Carpaccio di baccalà con carciofi e arancia

16 **Cucina veg**
Rotolo di scarola

17 Mousse di carciofi all'arancia con sedano

18 **Superfood**
Alla scoperta della patata americana

21 **Salato, che passione**
Strudel di cavolini di Bruxelles e patate

22 **L'angolo pâtisserie**
Un dolce Natale a tutti!

24 **Piccoli chef**
Dolcetti di frolla alla ricotta

26 **Pillole di sostenibilità**
(Eco)sostenibili anche a Natale

28 **Salute&Benessere**
Freddo pungente? Corriamo!

30 **Pet in famiglia**
Fido e il suo mantello: "istruzioni per l'uso"

32 **Tempo libero**
Consigli da non lasciarsi sfuggire!

SORRISI Magazine
N°12 - dicembre 2021

Realizzazione editoriale
Arbre Sas
Via Andrea Costa, 2
20131 Milano

REDAZIONE

Coordinamento
Stefania Colasuono

Hanno collaborato
Federica Bartoli
Sara Conversano
Stefania Lorusso

Progetto grafico
Silvia Ballarin

Fotografie
Stile Italia Edizioni,
Shutterstock

Contatti
www.supersisa.com

Per inviare i tuoi consigli,
suggerimenti o richiedere informazioni
scrivi a: info@supersisa.com

PANEANGELI

La magia nelle tue mani

Muffin panettone in vasetto

Ingredienti

PER L'IMPASTO
275 g farina manitoba – 1 **bustina di Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** – 1 **bustina di Vanillina PANEANGELI** – 100 g zucchero semolato – 3 tuorli d'uovo – 80 g burro fuso – 1 pizzico di sale – circa 175-200 ml latte tiepido (37-40°C) – 150 g cranberry – **Ungiteglia PANEANGELI**

PER LA COPERTURA
30 g albumi – 50 g **Zucchero al Velo PANEANGELI –** 50 g farina di mandorle – 25 g **Mandorle affettate PANEANGELI**

Preparazione

1. Versa in una terrina larga la farina setacciata e mescola il Lievito di birra Mastro Fornaio. Al centro del mucchio pratica una buca e versa vanillina, zucchero, tuorli e il burro liquefatto tiepido.
2. Amalgama il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta il latte tiepido e il sale.
3. Lavora l'impasto con le mani nella terrina per almeno 10 minuti, facendo sbattere l'impasto sulle pareti della terrina fino al completo assorbimento del liquido. Copri la terrina con pellicola trasparente e poni a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora circa).
4. Nella terrina incorpora all'impasto i cranberry. Poni l'impasto sul piano del tavolo infarinato e lascia riposare per 10-15 minuti, quindi con le mani unte d'olio forma 10 palline. Disponi l'impasto in barattoli di vetro della capienza di 250 g, unti con l'ungiteglia. Poni a lievitare una seconda volta in luogo tiepido per 30 minuti circa.
5. In una terrina sbatti leggermente l'albume con una frusta a mano, incorpora 40 g di zucchero al velo setacciato e la farina di mandorle.
6. Con una tasca da pasticciere distribuisci il composto di albume e mandorle sull'impasto lievitato.
7. Cospargi sulla superficie le mandorle affettate e lo zucchero al velo rimasto. Cuoci per 25-30 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 175°C, ventilato: 165°C, a gas: 175°C). Se la superficie dei panettoncini dovesse scurirsi durante la cottura, copri con un foglio di carta alluminio e prosegui la cottura.
8. Conserva i dolci raffreddati coperti in luogo fresco e asciutto e consumali entro 24 ore.

Spalla di *agnello* con albicocche secche

85′ | 6 | DIFFICOLTÀ

©Stile Italia Edizioni

INGREDIENTI: 1,5 kg di spalla di agnello, 16 albicocche disidratate, 12 scalogni piccoli, 80 g di **nocciole bio VerdeMio**, 1 mazzetto di timo, 1/2 bicchiere di **vino bianco Sisa**, **olio extravergine di oliva Sisa** q.b., **sale Sisa** q.b., **pepe Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:

❶ Incidete la spalla di agnello con tagli profondi, salate e pepate all'interno.

❷ Raccogliete nel mixer uno scalogno con le nocciole e qualche fogliolina di timo e tritateli grossolanamente. Tagliate le albicocche a metà e farcitele con il trito di nocciole preparato. Distribuite il trito rimasto all'interno dei tagli praticati nella carne e legatela bene con 2 giri di spago.

❸ Rosolate la carne con un filo d'olio insieme agli scalogni rimasti; sfumate con il vino e trasferitela in una teglia. Cuocete l'agnello in forno già caldo a 180° per 45 minuti. Bagnate di tanto in tanto con il fondo e rigirate gli scalogni; verso metà cottura unite anche le albicocche farcite e qualche rametto di timo. Quando è cotta, fate riposare la carne una decina di minuti e servite.

Nuova vita alle tradizioni.

Barilla

Emiliane

Diamo il benvenuto all'inverno con un Menù di Stagione tutto da gustare! Ricette sfiziose, con le primizie del periodo, che renderanno speciali queste fredde giornate dicembrine. Buon appetito!

©Stile Italia Edizioni

Involtini con datteri e melagrana

55' | 4 | DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI: 8 fette di fesa di tacchino, 1 cipolla, 160 g datteri denocciolati, 1 costa di sedano, 2 scalogni, 100 g di chicchi di melagrana, **olio extravergine di oliva Sisa** q.b., **sale Sisa** q.b., **pepe Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:

❶ Soffriggi le verdure. Sciacqua, tampona con carta da cucina e taglia grossolanamente i datteri. Spella la cipolla e lavala. Lava anche il sedano, elimina gli eventuali filamenti e tritalo insieme alla cipolla. In una padella antiaderente unta con un filo di olio soffriggi il trito e unisci un pizzico di sale. Aggiungi i datteri, falli insaporire per qualche istante a fiamma media, mescola e togli dal fuoco.

❷ Prepara gli involtini. Spremi metà dei chicchi per ricavare il succo di melagrana. Pesta le fette di tacchino tra due fogli di carta da forno con il batticarne. Salale, pepale e distribuiscici sopra una cucchiaiata di composto di datteri. Arrotolale e fissale infilzando uno stecchino nella parte centrale dell'involtino.

❸ Cuoci e completa. Spella gli scalogni, tagliali a spicchi e falli rosolare in una teglia con poco olio insieme agli involtini. Irrora con il succo di melagrana preparato, copri la teglia e fai cuocere a fiamma bassa per 15 minuti circa. Pepa e servi con l'intingolo, guarnisci con i chicchi di melagrana rimasti e, se ti piace, con qualche foglia di insalata.

BERLUCCHI
BERLUCCHI
FRANCIACORTA
CUVÉE IMPERIALE
BRUT
Guido Berlucchi
BERLUCCHI
FRANCIACORTA
60
ANNIVERSARIO 1961-2021
UNA STORIA CHE INIZIA OGNI GIORNO
#berlucchimoments #berlucchi60anniversary
berlucchi.it

Crostata di arance

95' | 8 | DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI: Per la frolla: 300 g di **farina di grano tenero tipo 00 Sisa**, 3 tuorli di **uova Sisa**, 150 g di **burro Sisa**, 120 g di **zucchero Sisa**, 1 pizzico di scorza di limone grattugiata, **fagioli borlotti secchi Sisa** q.b., **sale Sisa** q.b.

Per la farcia: 2,5 dl **latte parzialmente scremato Sisa**, 2 tuorli di **uova Sisa**, 10 g di **farina di grano tenero tipo 00 Sisa**, 80 g di **zucchero Sisa**, 25 g di **mandorle sgusciate Sisa** macinate, 50 g di amaretti, 4 arance rosse + 1, 4 g di gelatina

PREPARAZIONE:

❶ Preparate la frolla. Versate la farina sulla spianatoia, unite il burro a pezzetti e lavoratelo con la punta delle dita ottenendo un composto a briciole. Unite gli altri ingredienti, un pizzico di sale e impastate brevemente. Formate un panetto e riponetelo mezz'ora in frigo nella pellicola. Stendetelo a 5 mm e rivestite una tortiera da 28 cm imburrata e infarinata; bucherellate la pasta, copritela con carta da forno e tre manciate di fagioli. Infornate a 180° per 30'. Sfornate e lasciate raffreddare.

❷ Preparate la farcia: sbattete i tuorli con 50 g di zucchero, unite farina e mandorle, versate il latte fatto bollire con un pezzetto di scorza d'arancia e rimettete sul fuoco e fate addensare senza smettere di mescolare. Versate la crema fredda nel guscio di pasta e cospargete di amaretti sbriciolati.

❸ Pelate 4 arance al vivo, separate gli spicchi con lo spelucchino e disponeteli a raggiera sulla torta. Spremete l'arancia rimasta e fate bollire 40 g di succo filtrato con il restante zucchero, spegnete e unite altri 100 g di succo e la gelatina ammorbidita in acqua e strizzata. Fate raffreddare e versate la gelatina sulla torta tenuta in freezer così che non venga assorbita.

©Stile Italia Edizioni

CANNAMELA
Sapori di casa

Omini di Pan di Zenzero: da provare subito!

INGREDIENTI

Per i biscotti:
100 g di zucchero, 430 g di farina 0,
130 g di miele millefiori, 3 uova,
scorza grattugiata di mezzo limone,
semi di mezza bacca di vaniglia,
2 cucchiaini di Zenzero Macinato Cannamela,
1 cucchiaino di Cannella Macinata Cannamela,
2 Chiodi di Garofano Cannamela macinati,
5 g di bicarbonato

Per la ghiaccia:
200 g di zuccheroa velo setacciato,
20 g di albume,
20 g succo di limone, coloranti
alimentari rosso, verde

Miscelare tutti gli ingredienti per i biscotti
fino ad ottenere una pasta omogenea, stenderla
a 3-4 mm di spessore e ritagliare i biscotti.
Cuocere in forno a 180° per 8 minuti
su una teglia coperta con carta forno.
Una volta freddi, preparare la ghiaccia sbattendo
lo zucchero a velo con il succo di limone e l'albume.
Dividere la ghiaccia in 3 parti ed aggiungere a 2 i coloranti.
Decorare i biscotti con le 3 varianti di ghiaccia.

www.cannamela.it • seguici su

Cuore

CON LA MAIONESE
VEGETALE CUORE,
LE FESTE SONO PIÙ BUONE

Finger food di salmone con Maionese Vegetale Cuore e avocado

TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MIN
INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 100 g di salmone affumicato a fettine
- Mezzo avocado a cubetti
- 1 cucchiaio di succo di lime
- 2 cucchiai di Olio Cuore
- 20 g di Maionese Vegetale Cuore
- q.b. Sale Cuore
- q.b. pepe
- ribes rosso

In una ciotola versare Olio Cuore, succo di lime, sale, pepe e miscelare. Condire il salmone con l'emulsione. Posizionare i cubetti di avocado nella ciotolina per finger food. Guarnire con Maionese Vegetale Cuore e una rosa di salmone affumicato. Completare con ribes rosso.

OLIOCUORE.IT - SEGUICI SU

40′ | 4 | DIFFICOLTÀ

Finocchi con gorgonzola

INGREDIENTI: 4 finocchi, 60 g di **burro bio VerdeMio**, 2,5 dl di **latte parzialmente scremato Sisa**, 200 g di **gorgonzola dolce Gusto&Passione**, 1 **uovo Sisa**, 150 g di panna fresca, **sale Sisa** q.b., **pepe Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:

❶ Pulite i finocchi, tagliateli a metà e lavateli con cura; riduceteli a fette di circa 1/2 cm di spessore; riunitele in una padella antiaderente. Aggiungete il burro e rosolateli per 5 minuti. Salate, coprite con il latte tiepido, mettete il coperchio e cuocete dolcemente per una ventina di minuti; poco prima di spegnere, regolate di sale e pepate.

❷ Disponete i finocchi in una pirofila e mescolatevi il gorgonzola a tocchetti e l'uovo amalgamato alla panna. Gratinate in forno preriscaldato a 200° per circa 15 minuti, finché si formerà una crosticina dorata in superficie.

❸ Servite i finocchi caldi e, se vi piace, cospargete ancora con una generosa macinata di pepe.

©Stile Italia Edizioni

Realizzato esclusivamente con panne selezionate provenienti da agricoltura biologica, il **Burro Bio VerdeMio** si contraddistingue per il gusto ricco e la consistenza cremosa. Ottimo per la realizzazione di golosi dolci, provatelo anche per mantecare alla perfezione i risotti e insaporire i vostri piatti.

CARPENÈ

CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
PROSECCO
SUPERIORE
D.O.C.G.

Pasticceria GUSTO&PASSIONE Slow Food

Un viaggio dei sensi attraverso la selezione delle migliori materie prime lavorate nel rispetto delle ricette dell'antica tradizione del nostro Paese: questa è la linea di Pasticceria Gusto&Passione "Selezione Slow Food Italia".

I **Canestrelli Gusto&Passione** sono realizzati secondo l'antica ricetta genovese, mediante l'utilizzo dei migliori ingredienti: farina selezionata, burro fresco, vaniglia del Madagascar e succo di limone; questi gli ingredienti per creare una pastafrolla friabile e dal sapore estremamente delicato. Un piccolo piacere da dedicarsi e da condividere in qualunque momento della giornata.

Originari del Piemonte, i **Baci di Dama Gusto&Passione** sono un piccolo piacere da concedersi in ogni momento della giornata: pasta frolla realizzata unicamente con la pregiata nocciola tonda del Piemonte unita ad uno strato di cioccolato fondente.

Rivisitazione del tradizionale Panettone Genovese, i **Pandolcini Gusto&Passione** sono ricchi di uvetta, canditi e pinoli. Golosi bocconcini perfetti da gustare a merenda o per una colazione con cui fare il pieno di energia.

Il Lagaccio è un biscotto al burro tipico dell'antica tradizione genovese e del basso Piemonte, dallo spessore croccante e una nota profumata di malto d'orzo. Il **Lagaccio Gusto&Passione** è realizzato con lievito madre e burro di primissima qualità: un prodotto ricco di proteine, ma allo stesso tempo leggero e adatto per essere consumato sia a colazione o per uno spuntino.

Tipico della tradizione ligure e piemontese, il **Biscotto della Salute Gusto&Passione** è un prodotto a lievitazione naturale, delicato, leggero, ma nutriente e ancora oggi è un prezioso ingrediente di benessere: una fetta tostata ricca di proteine, ma con un basso contenuto di grassi, ideale per una colazione sana ed equilibrata.

Tavolette di Cioccolato GUSTO&PASSIONE

Sapore unico, avvolgente e intenso: queste le caratteristiche delle Tavolette di **Cioccolato Gusto&Passione**. Goditi un piccolo momento di piacere con la linea di cioccolato Monorigine, realizzato dalla selezione delle più pregiate fave di cacao, disponibile in versione Fondente Extra 74% della Repubblica Dominicana o Fondente Extra 85% dell'Ecuador. I puristi del cacao, invece, adoreranno il Fondente 90% Cacao, ottimo da gustare in abbinamento con rum o grappa. Gli amanti dei sapori ricercati non potranno, infine, resistere al Cioccolato Fondente Con Scorze d'Arancia e al Cioccolato Fondente con Zenzero e Limone: una vera delizia!

Panettone e Pandoro GUSTO&PASSIONE

A Natale puoi... Gustare il delizioso **Panettone** e il soffice **Pandoro Gusto&Passione**! In questi piccoli "scrigni" è racchiuso tutto il gusto delle antiche ricette e della tradizione dolciaria del Nostro Paese per offrirti qualcosa di speciale da condividere con le persone che ami. La farina tipo 0 e il lievito madre, uniti a materie prime selezionate e alla lenta lievitazione naturale, donano a questi prodotti gusto e morbidezza unici. Ottimi da gustare "al naturale", a temperatura ambiente per esaltarne il sapore, ma perfetti anche per essere accompagnati da creme o gelato. Non c'è cosa più bella del condividere qualcosa di speciale con le persone che ami.

Se vi avanzano dei biscotti secchi, potete utilizzarli per realizzare ricette gustose con cui condividere momenti di dolcezza con i vostri ospiti. Allacciate il grembiule e lasciatevi trasportare... dalla golosità!

©Stile Italia Edizioni

Coppette alla *crema*

20′ | 6 | DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI: 1 arancia, 40 g di **biscotti secchi petit Sisa** sbriciolati, 4 cucchiai di Brandy, **cioccolato fondente 90% cacao Gusto&Passione** q.b., 400 g di **ricotta bio VerdeMio**, 40 g di **zucchero a velo Sisa**

PREPARAZIONE:

❶ Grattugiate la scorza di 1 arancia non trattata, poi spremete il frutto. Lavorate con le fruste elettriche 400 g di ricotta con 40 g di zucchero a velo e la scorza grattugiata.

❷ Filtrate il succo d'arancia, mescolatelo a 4 cucchiai di brandy e spennellatelo su 40 g di biscotti secchi sbriciolati.

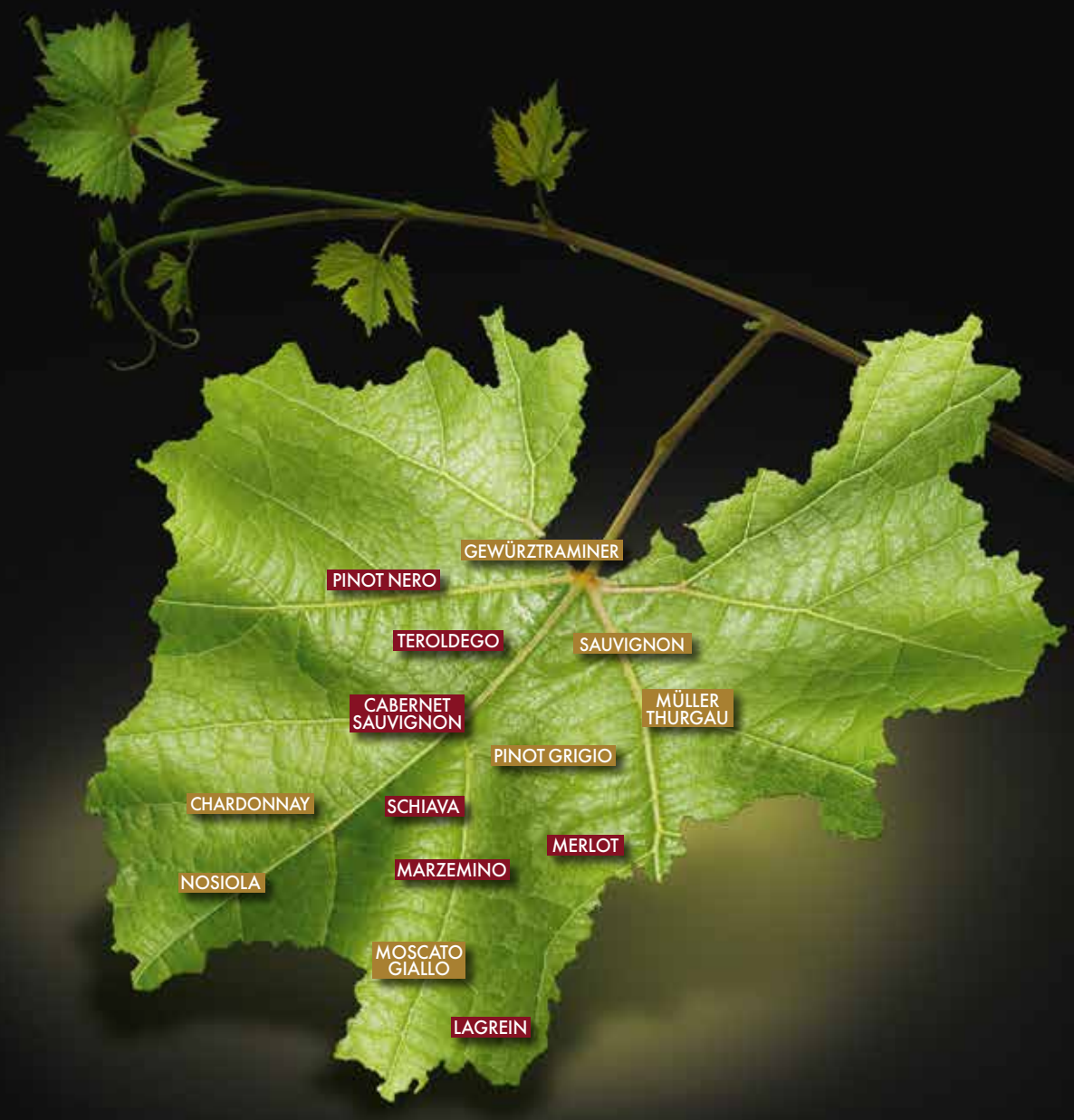
❸ Distribuite metà dei biscotti sul fondo di 6 coppe, versate metà della crema, poco cioccolato fondente grattugiato, altri biscotti, crema e cioccolato. Servite.

TRENTINO

CAVIT

CANTINA VITICOLTORI DEL TRENTINO

Una terra da assaporare, vitigno dopo vitigno.



Cheesecake al cappuccino

85' | 8 | DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI: 150 g di **frollini con cacao Equilibrio&Piacere**, 250 g di **ricotta bio VerdeMio,** 250 g di formaggio cremoso, 230 g di panna acida, 4 cucchiai di caffè solubile, 4 cucchiai di **latte parzialmente scremato Sisa**, 140 g di **zucchero Sisa**, 4 **uova Sisa**, 70 g di **burro Sisa**, 1 cucchiaino colmo di cacao amaro in polvere

PREPARAZIONE:

❶ Spezzettate i biscotti, trasferiteli nel mixer, frullateli e versate a filo il burro sciolto su fiamma bassissima. Frullate ancora per qualche secondo fino a ottenere un composto omogeneo.
❷ Rivestite con carta da forno uno stampo dal fondo staccabile del diametro di 18 cm. Versate sul fondo il composto di biscotti e compattatelo con il dorso di un cucchiaio.
❸ Mescolate la ricotta con il formaggio cremoso, poi unite le uova e 120 g di zucchero. Amalgamate bene il composto con un frullatore a immersione.
❹ Sciogliete il caffè nel latte intiepidito. Unitelo all'impasto e mescolate con una spatola cercando di non creare bolle d'aria.
❺ Versate il composto nello stampo sopra i biscotti. Cuocete il dolce in forno già caldo a 160° per circa 40 minuti e sfornatelo.
❻ Versatevi sopra la panna acida addolcita con lo zucchero rimasto, livellatela e proseguite la cottura per altri 20 minuti.
❼ Fate raffreddare la cheesecake in frigo per 6 ore. Levatelo dallo stampo, spolverizzatelo con il cacao e servite.

©Stile Italia Edizioni

Croccanti, golosi e ottimi da inzuppare: sono i **Frollini con Cacao Equilibrio&Piacere**. Realizzati con uova da galline allevate a terra e senza zuccheri aggiunti, sono perfetti per chi vuole restare leggero senza rinunciare alla bontà del cioccolato.

20′ | 6 | DIFFICOLTÀ

Mele al Lambrusco

INGREDIENTI: 6 mele renette, 3 bacche di vaniglia, 6 cucchiai di **zucchero Sisa**, 3 chiodi di garofano, 1 bottiglia di Lambrusco, 2 strisce di scorza di limone

PREPARAZIONE:

❶ Togliete il torsolo alle mele con l'apposito strumento, dividete in due le bacche di vaniglia e inseritele al centro delle mele fissandole in diagonale nella polpa.

❷ Versate in una casseruola lo zucchero, le scorze di limone, i chiodi di garofano e il vino, portate a ebollizione, lasciate cuocere lo sciroppo per 5 minuti, poi abbassate la fiamma e immergete le mele.

❸ Cuocetele una decina di minuti o finché risultano tenere, e scolatele sopra un piatto di portata. Rimettete sul fuoco lo sciroppo e lasciatelo addensare.

❹ Versate lo sciroppo tiepido sopra le mele, cospargetele ancora con poco zucchero e servitele da sole o con del gelato alla vaniglia.

©Stile Italia Edizioni

Lo **Zucchero Bianco Semolato Sisa** è perfetto per regalarti tutto il piacere della dolcezza più tradizionale. Aggiungetelo nelle ricette di torte e biscotti, nel the o nel caffè: addolcirà subito le vostre giornate! Lo trovate nei nostri supermercati nel classico formato da 1 kg.

Eurofood

Eurofood s.p.a. - Via Privata Tacito, 12 - 20094 Corsico (MI) Italy
Tel. +39.0244876 - info@eurofood.it - www.eurofood.it - www.kvnordic.it

Il nostro segreto è nelle olive.

www.oliodesantis.it

DESANTIS

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Una famiglia che lavora fianco a fianco e che da sempre tramanda gli aromi e i sapori della nostra tradizione creando, da decenni, un prodotto di altissima qualità che rispecchia la serietà e la professionalità dell'azienda.

Graphidea 2 Bari

Grillo Viognier DOC Gusto&Passione Selezione Slow Food Italia

Prodotto nelle meravigliose tenute vinicole siciliane, il Grillo Viognier è caratterizzato da un colore giallo paglierino e un sapore fresco e raffinato.

Prosegue il nostro viaggio alla scoperta dei vini siciliani di qualità, per portare in tavola le eccellenze del nostro Paese. Questa volta vi portiamo tra i vigneti del territorio della DOC Erice, che affaccia sugli splendidi panorami della Sicilia occidentale, dove nasce il Grillo Viognier DOC Gusto&Passione Selezione Slow Food Italia, prodotto con passione dalla casa vinicola Fazio.

FRESCO ED ELEGANTE

Caratterizzato da un colore giallo paglierino, con leggeri riflessi verdognoli, questo vino è largamente apprezzato per il suo profumo intenso e raffinato nonché per i sentori fruttati, soprattutto di pesche bianche e albicocche ma anche di agrumi e frutti esotici. Il sapore è fresco e sapido, al palato risulta secco e persistente.

SI ABBINA CON...

Il Grillo Viognier, servito freddo, è ideale in abbinamento a piatti a base di pesce, molluschi e crostacei. Possiamo sorseggiare un calice di questo vino, inoltre, con portate a base di salumi, con le verdure e secondi piatti di carni bianche, di cui esalta e valorizza perfettamente tutti i sapori. È ottimo, infine, per rendere ancora più speciali i freschi aperitivi d'estate, preparati con stuzzichini leggeri e frutta fresca.

GUSTO & PASSIONE

SELEZIONE Slow Food Italia

gran biscotto®
ROVAGNATI

Parmentier di cappone arrostito al topinambur (Piemonte)

180′ | 8 | DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI: ½ cappone, 1 cucchiaino di **burro Sisa**, 4 topinambur, 6 spicchi di aglio, 1 mazzetto di crescione, 1 limone, 2 cucchiai di panna fresca, 2 cucchiai di **Parmigiano Reggiano grattugiato Gusto&Passione**, 2 patate, 2 rametti di rosmarino, 2 rametti di timo, 1 bicchiere di **vino bianco Sisa**, **olio extravergine di oliva Sisa** q.b., **sale Sisa** q.b., **pepe Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:

❶ Tagliate a pezzi 1/2 cappone, distribuitelo in una teglia alternato con le fette di 1 limone, 6 spicchi di aglio, 2 rametti di rosmarino e 2 di timo. Salate, pepate, aggiungete un filo di olio e versate sul fondo della teglia 1/2 bicchiere di vino bianco.

❷ Coprite con un foglio di alluminio e infornate a 160° per 1 ora e 30 minuti. Scoprite la teglia, alzate la temperatura a 190°, cuocete ancora per 1 ora rigirando spesso i pezzi di carne e facendoli dorare. Disossate il cappone, tagliate la polpa a pezzetti, aggiungendo anche il limone cotto, a dadini.

❸ Preparate in una teglia 8 anelli di metallo per porzionare, imburrateli, riempiteli a metà di carne pressandola. Nel frattempo, lessate 2 patate e 4 grossi topinambur sbucciati in acqua salata. Scolateli e schiacciateli, rimetteteli in una casseruola con 2 cucchiai di panna fresca e un cucchiaino di burro, mescolate fino ad avere una crema da insaporire con 2 cucchiai di parmigiano, sale e pepe.

❹ Coprite la carne con la purea di patate e topinambur. Infornate a 200° per 10 minuti. Staccate il fondo di cottura del cappone con 1/2 bicchiere di vino, passatelo al setaccio e sgrassatelo.

❺ Riscaldate la salsa appena prima di servire. Trasferite gli anelli nei piatti individuali con una spatola, sfilateli e guarnite con 1 mazzetto di crescione e la salsa calda.

©Stile Italia Edizioni

Scopri il piacere di rendere ancora più speciali i tuoi piatti con il **Parmigiano Reggiano Dop Grattugiato Fresco Gusto&Passione**, disponibile nella pratica confezione salvafreschezza da 60 g. Dal sapore ricco e inconfondibile, esalta ogni tua ricetta: provalo su minestre, risotti, pasta asciutta e anche al forno... Ti conquisterà con il suo gusto intenso!

Condipresto ESCA

Gli inimitabili sughi di pesce surgelati

esca.it

idee di marca.it

Calciuni di Natale (Molise)

70′ | 8 | DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI:
700 g di castagne fresche o 200 g di castagne secche, 400 g di **farina di grano tenero tipo 0 Sisa** + quella per infarinare, 1 **uovo Sisa** + 2 tuorli, 4-5 cucchiai di **vino bianco Sisa**, 3 cucchiai di **olio extravergine di oliva Sisa**, 120 g di **cioccolato fondente 90% cacao Gusto&Passione**, 80 g di **mandorle pelate Sisa**, 80 g di cedro candito, 2 cucchiai di rum, 1 pizzico di **vanillina Sisa**, 2 pizzichi di **cannella Sisa**, 2 cucchiai di **miele millefiori Sisa**, **sale Sisa** q.b., 2 cucchiai di **zucchero a velo Sisa**, 1 litro di **olio di semi di arachide Sisa**

PREPARAZIONE:
❶ Lessate le castagne per 40', sbucciatele e passatele per ridurle in puré. Infornate le mandorle a 190° per circa 5', fatele raffreddare e tritatele. Tritate il cioccolato. Riducete a cubettini il cedro candito. Riunite il tutto e amalgamatevi il rum, la vanillina, la cannella e il miele.
❷ Impastate la farina con l'uovo, i tuorli, l'olio extravergine, il vino un po' per volta e un pizzico di sale. Lavorate fino a ottenere una pasta omogenea aggiungendo altro vino se fosse asciutta. Fatela riposare per mezz'ora a temperatura ambiente, sotto una ciotola capovolta.
❸ Stendete una parte della pasta con il matterello o con la macchina per la pasta, ritagliate tanti dischetti con un bicchiere o con un tagliapasta ad anello di 6-7 cm di diametro, mettete al centro un mucchietto di ripieno, piegate sopra la pasta e sigillate bene i bordi. Procedete fino a esaurimento.
❹ Friggete i calciuni in abbondante olio caldo e, una volta freddi, spolverizzateli con zucchero a velo.

Capitone della Vigilia alla napoletana (Campania)

60′ | 6 | DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI:
1 capitone di circa 1 kg, 100 g di **farina di grano tenero tipo 00 Sisa,** 50 g di farina di mais, **olio per friggere Sisa** q.b., alloro q.b., **sale Sisa** q.b.
Per l'insalata di rinforzo: 1 piccolo cavolfiore bianco e 1 verde, 1 scarola riccia, 100 g di olive nere di Gaeta, 100 g di olive verdi, **sale Sisa** q.b., 100 g di papaccelle (particolari peperoni tipici campani di forma tondeggiante) sott'aceto, 100 g di **capperi di Pantelleria Igp al sale marino Gusto&Passione**, 100 g di sottaceti misti, 6-8 acciughe sotto sale, **aceto di vino bianco Sisa** q.b., **olio extravergine di oliva Sisa** q.b., **pepe Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:
❶ Lavate molto bene il capitone sotto l'acqua corrente (non va spellato) e mettetelo su un tagliere. Tagliatelo a tronchetti di 5-6 cm, puliteli e lavateli ancora a lungo in acqua fredda corrente per eliminare la vischiosità della pelle.
❷ Mescolate in una ciotola la farina bianca e quella di mais e passatevi i tronchetti di capitone, scolati e ben asciugati. Scaldate in una padella a bordi alti abbondante olio; appena è ben caldo (170°) immergetevi, pochi alla volta, i tronchetti di capitone e friggeteli a fuoco medio per circa 10 minuti.
❸ Scolateli man mano su carta assorbente da cucina, salateli e guarniteli con l'alloro.
❹ Preparate l'insalata di rinforzo: dividete i cavolfiori a cimette e lessatele mantenendole croccanti; mettetele in un'insalatiera.
❺ Dissalate in acqua fredda i capperi e le acciughe; tagliate le acciughe a pezzetti.
❻ Unite ai cavolfiori la scarola spezzettata, le papaccelle a falde, le olive, i capperi, i sottaceti misti e le acciughe; condite con olio, aceto, sale e pepe. Servite con il capitone fritto. Se vi avanza qualche pezzo di capitone fritto mettetelo in una terrina, versatevi sopra 1-2 bicchieri di aceto di vino bianco, unite qualche foglia di alloro e conservatelo, ben coperto, al fresco: potrete servirlo come secondo piatto freddo o come antipasto nei giorni successivi.

Molini Spigadoro

SOLO GRANO ITALIANO

SOLO DA GRANO decorticato

Miscele di farina con Germe di Grano

Solo da grano Selezionato Italiano Decorticato

NOVITA' IN ASSORTIMENTO

LA VERA PISA ROMANA RICETTA TRADIZIONALE

www.molinispigadoro.com

105' | 4 | DIFFICOLTÀ

Pancotto al profumo di mirto

INGREDIENTI: 300 g di pane raffermo, 1 spicchio di aglio, 500 g di pomodori da sugo, 1 rametto di mirto, **Parmigiano Reggiano grattugiato Sisa** q.b., **olio extravergine di oliva Sisa** q.b., **sale Sisa** q.b., **pepe Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:

❶ Poni sul fuoco una casseruola con 1,5 litri di acqua, portala a bollore, unisci un po' di sale, il pane a piccoli pezzi, l'aglio sbucciato, le foglioline di un rametto di mirto mondato e lavato e 4 cucchiai d'olio.

❷ Tuffa i pomodori per qualche istante in acqua bollente, poi scolali, spellali, tagliali a tocchetti e aggiungili alla zuppa.

❸ Cuoci il pancotto, a fuoco moderato e con il coperchio, per circa 1 ora e 30 minuti, mescolandolo di sovente per evitare che si attacchi sul fondo.

❹ Trascorso questo tempo, aggiungi ancora un filo di olio crudo, regola di sale, unisci tanto pepe e servi il pancotto ben caldo spolverizzato con il formaggio grattugiato.

©Stile Italia Edizioni

IO SONO LA MIA
STORIA
Sono l'intuizione di un visionario nella Milano del 1845.
Sono le ali spiegate di un'aquila che vola sul mondo.
Sono il coraggio di un'avventura senza tempo.
FERNET BRANCA®
INIMITABILE. COME TE.
fernetbranca.com
FERNET-BRANCA
BEVI RESPONSABILMENTE® 2021 FERNET-BRANCA è un marchio registrato della Fratelli Branca Distillerie S.R.L., Milano, Italia

Carpaccio di baccalà con carciofi e arancia

20' | 4 | DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI: 300 g di filetto di baccalà dissalato alto almeno 4 cm, 2 arance, 2 clementine, 1 piccolo peperoncino rosso piccante, 2 rametti di origano fresco, 4 carciofi, 1 limone, **olio extravergine di oliva Sisa** q.b., **sale Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:

❶ Sciacquate e asciugate il baccalà. Eliminate le eventuali lische con l'aiuto di una pinzetta da pesce e tagliatelo in sbieco a fettine sottilissime, quindi disponetelo in una pirofila.

❷ Lavate un'arancia, prelevate metà della sua scorza con un rigalimoni, spremete entrambi i frutti e filtrate il succo. Versatelo sul baccalà, unite le scorzette, le foglioline di un rametto di origano spezzettate, il peperoncino mondato e tagliato a fettine e 3 cucchiai d'olio e lasciate marinare il pesce per 30 minuti in un luogo fresco.

❸ Pulite i carciofi, eliminate il gambo e le foglie esterne per lasciare solo le più tenere. Tagliate i cuori a metà, eliminate il fieno e tagliateli a fettine sottili mettendole a mollo in acqua acidulata con il succo di mezzo limone man mano che sono pronte.

❹ Pelate al vivo le clementine e tagliatele a fette in senso orizzontale; scolate e asciugate i carciofi, conditeli con una presa di sale e 2 cucchiai d'olio emulsionati con il succo di limone rimasto.

❺ Scolate il baccalà dalla marinata e disponetelo nei piatti, insieme alle fette di clementine e ai carciofi. Completate con le foglioline di origano rimaste.

©Stile Italia Edizioni

Distilleria Bottega

www.bottiglieria.com

Rotolo di *scarola*

90′ | 6 | DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI: 1 rotolo di **pasta brisée Sisa**, 1 cucchiaio di **capperi di Pantelleria Igp al sale marino Gusto&Passione**, 1 **uovo Sisa**, 3 spicchi di aglio, 700 g di scarola, **farina di grano tenero tipo 00 Sisa** q.b., 100 g di olive nere, **pangrattato Sisa** q.b., **olio extravergine di oliva toscano Igp Gusto&Passione** q.b., **pepe Sisa** q.b., 50 g di **pinoli Sisa**, 1 peperoncino, **sale Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:

❶ Lavate la scarola, scottatela per un minuto in acqua bollente salata, scolatela e strizzatela; tagliatela a pezzetti e stufatela in una padella con un filo d'olio, 3 spicchi d'aglio tritati, 1 cucchiaio di capperi, le olive nere snocciolate, i pinoli, il peperoncino, poco sale e una macinata di pepe.

❷ Srotolate un rotolo di pasta brisée su un telo infarinato; cospargete la pasta di pangrattato e distribuitevi sopra il composto di scarola freddo, lasciando scoperto tutto intorno un bordo largo un dito.

❸ Avvolgete la pasta su se stessa, aiutandovi con il telo, in modo da formare un rotolo. Mettetelo sulla placca del forno, spennellatelo con un uovo sbattuto e cuocete a 180° per 40 minuti.

L'Olio Extravergine di Oliva Toscano Igp Gusto&Passione, nella bottiglia da 500 ml, è un olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive ed esclusivamente da procedimenti meccanici. Dal gusto deciso ma equilibrato, esalta il sapore delle pietanze dando ai vostri piatti un tocco di creatività in più.

©Stile Italia Edizioni

TRE MARIE

LA BONTÀ DI UN PROCESSO LENTO E CURATO E DI INGREDIENTI DI QUALITÀ

ASSAPORA LE NOSTRE RICETTE

È un prodotto Galbusera

DA OGGI SULLA LINEA PANETTONI SOLO FARINA DA GRANO 100% ITALIANO

Selezionato con cura dalle migliori coltivazioni.
Una scelta che nasce dalla volontà di supportare le comunità locali e di avere ingredienti selezionati, che rispettano l'ambiente e le persone.

Mousse di carciofi all'arancia con sedano

40′ | 4 | DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI: 8 carciofi, 1 dl di brodo vegetale, 2 scalogni, 1 spicchio di aglio, 1 sedano, 1 arancia, 2 rametti di timo, 3 cucchiai di **olio extravergine di oliva Sisa**, 1 dl di panna fresca, 20 g di **Parmigiano Reggiano Sisa** a scaglie, **sale Sisa** q.b., **pepe Sisa** q.b, pane al sesamo q.b.

PREPARAZIONE:

❶ Spella 2 scalogni, lavali, asciugali e tritali. Spella 1 spicchio d'aglio. Lava 1 arancia accuratamente, grattugia la scorza, spremi il succo e filtralo. Pulisci 8 carciofi e tagliali a spicchi sottilissimi. Amalgama 1 dl di panna fresca con 1 cucchiaino di succo d'arancia e un pizzico di sale. Lascia riposare il composto per almeno mezz'ora.

❷ Rosola gli scalogni e l'aglio in una casseruola con 3 cucchiai di olio extravergine di oliva. Aggiungi 2/3 dei carciofi, 2 rametti di timo, la scorza e il succo d'arancia rimasto. Bagna con 1 dl di brodo vegetale bollente. Regola di sale e pepe. Cuoci per circa 30 minuti a fuoco dolce.

❸ Passa i carciofi, il loro sugo di cottura e il composto alla panna al mixer, fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Suddividi la mousse in piatti individuali, dando una forma a disco con un tagliapasta rotondo. Decora con 1 cuore di sedano tagliato a listarelle, gli spicchi di carciofo tenuti da parte e 20 g di parmigiano reggiano ridotto a scaglie sottilissime.

❹ Spolverizza con una macinata di pepe. Servi, a piacere, con fette di pane semplice o aromatizzato (ai semi di sesamo, alle noci, ecc.), precedentemente tostate.

©Stile Italia Edizioni

Il Casolare®
FARCHIONI
SECOLI DI QUALITÀ
DAL 1780
Un'esperienza da provare.
E da condividere.
IL CASOLARE
L'ORIGINALE
GREZZO NATURALE
Il Casolare
grezzo naturale
Olio
Extra Vergine
di Oliva
Prodotto dell'Unione Europea
estratto a freddo
FARCHIONI
1Le
FARCHIONI
SECOLI DI QUALITÀ
DAL 1780
OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA
ESTRATTO A FREDDO
1 Litro e
Arricchisci il gusto dei tuoi piatti con la fragranza dell'olio non filtrato
Il Casolare o con il gusto genuino e delicato del Farchioni Classico.
oliofarchioni.com
/OlioFarchioni
@oliofarchioni

Alla scoperta della patata *americana*

Stefania Colasuono

Conosciuta con nomi diversi, la patata americana è una variante della patata comune, ampiamente utilizzata in cucina per la preparazione di ricette sia dolci che salate.

Batata, dolce o americana: sono i nomi attribuiti a questa radice tuberosa, appartenente alla famiglia delle Convolvulaceae. Caratterizzata da un gusto dolce e ricca di amido, trova le sue origini nelle aree tropicali dell'America del Sud, ma oggi è coltivata a livello mondiale, Italia compresa. La sua buccia può variare dal rosso-arancio al marrone fino al bianco, mentre all'interno può essere arancione, gialla, bianca o violacea.

PER STARE IN FORMA

La patata americana è poco calorica, ha un indice glicemico basso e contiene numerose sostanze benefiche, tanto nella polpa quanto nella buccia. Piuttosto rilevante, ad esempio, la quantità di fibre ma anche di vitamina A e C nonché di sali minerali, quali potassio, magnesio, calcio e fosforo. Il colore aranciato dipende, invece, dalla presenza dei carotenoidi, che svolgono un prezioso effetto antiossidante così come i flavonoidi e gli antociani.

COME CI AIUTANO?

Tutte queste sostanze rendono le patate dolci amiche del nostro benessere, grazie alle proprietà protettive dell'apparato cardiovascolare e alla capacità di tenere sotto controllo i livelli di colesterolo nel sangue. Importanti, inoltre, le azioni a favore del buon funzionamento del sistema immunitario e dell'intestino.

MANGIAMOLE COSÌ

Come le patate comuni, anche quelle americane possono essere cotte al vapore, al forno o fritte per portare in tavola contorni davvero saporiti. Sono ottime, ad esempio, al cartoccio, in versione purè o come croccanti chips; forse non tutti sanno che la patata dolce può essere mangiata anche cruda e con la buccia, tagliata a fette sottili o grattugiata. Grazie al suo gusto delicato, infine, è ottima nella preparazione di dolci, come le torte di mele e di carote.

SCEGLI L'AMARO CHE AMA L'ITALIA

PARTECIPA SUBITO!

Amore Lucano®

ACQUISTA UNA BOTTIGLIA DI AMARO LUCANO

IN PALIO 10.000*€ IN BUONI SPESA!

A ESTRAZIONE FINALE

1 VIAGGIO PER 2

A MATERA

ALLA SCOPERTA DELLE ORIGINI DI LUCANO CON CENA STELLATA E VISITA AL MUSEO

ESSENZA LUCANO®

SCOPRI DI PIÙ SU WWW.AMORE-LUCANO.IT

Concorso valido dal 08/11/2021 al 16/01/2022. Conserva lo scontrino per partecipare all'estrazione del superpremio finale che avverrà entro il 31/01/2022.
Montepremi 12.000,00€ IVA esclusa ove prevista e scorporabile. Regolamento completo su www.amore-lucano.it *importo complessivo dei 185 buoni spesa in palio nel periodo promozionale

65′ | 4 | DIFFICOLTÀ

Crocchette profumate allo speck

INGREDIENTI:
300 g di patate americane, 12 fette di **speck Sisa**, 2 tuorli di **uova Sisa**, 2 cucchiai di **Grana Padano grattugiato Sisa**, **pangrattato Sisa** q.b., 1 rametto di maggiorana, 1 cucchiaio di **olio extravergine di oliva Sisa**, 20 g di **burro Sisa**, **sale Sisa** q.b., **pepe Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:
❶ Lavate le patate e lessatele con la buccia per 30 minuti circa in abbondante acqua bollente leggermente salata. Scolate le patate, lasciatele intiepidire, sbucciatele, mettetele in una terrina, schiacciatele con una forchetta riducendole in un purè non troppo omogeneo e lasciatele raffreddare.
❷ Battete leggermente i tuorli con un pizzico di sale, incorporateli alle patate schiacciate, unite il grana grattugiato e mescolate bene; aggiungete le foglioline di maggiorana tritate, una presa di sale, una generosa macinata di pepe e tanto pangrattato quanto ne servirà per ottenere un composto compatto e morbido. Coprite il recipiente con pellicola e mettete in frigo per almeno mezz'ora.
❸ Togliete il composto dal frigo e, con le mani inumidite, prelevatelo a piccole porzioni formando 12 crocchette delle dimensioni di una albicocca; avvolgete ciascuna in una fettina di speck, sistematele man mano sulla placca foderata con carta da forno spennellata con l'olio, mettete sulle crocchette il burro a fiocchetti e cuocete in forno già caldo a 180° 15 minuti circa. Servitele calde, decorate, se vi piace, con rametti di maggiorana.

©Stile Italia Edizioni

©Stile Italia Edizioni

Purè di patate americane

50′ | 2 | DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI: 400 g di patate americane, 20 g di **burro Sisa**, 50 g di **Grana Padano grattugiato Sisa**, 1 dl di **panna da cucina Sisa**, finocchietto selvatico q.b., **pepe Sisa** q.b., **sale Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:
❶ Lavate le patate americane e lessatele per 30 minuti.
❷ Sbucciatele, passatele allo schiacciapatate e incorporate 1 dl di panna frullata con burro, sale, pepe, un ciuffo di finocchietto e grana.
❸ Scaldate il purè a fuoco bassissimo, mescolando, fino a quando sarà soffice e omogeneo.

DIVERSI MODI DI PREPARARE IL CAFFÈ, UN UNICO E INCONFONDIBILE BLEND.

Scegli l'unico blend illy 100% Arabica,
disponibile in **capsule compatibili*** e in **cialde E.S.E.**, ora anche compostabili**

*Con le macchine Nespresso®***
***Marchio di terzi senza nessun collegamento con illycaffè S.p.A.
La lista delle macchine compatibili è disponiile su illy.com
**Verifica le regole locali della raccolta differenziata.

Strudel di cavolini di Bruxelles e patate

75' | 6 | DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI: 1 rotolo di **pasta sfoglia Sisa**, 300 g di cavolini di Bruxelles, 250 g di patate, 80 g di **scamorza affumicata Sisa**, 200 g di robiola, 1/2 cipolla, 50 g di **burro Sisa**, 2 cucchiai di **latte parzialmente scremato Sisa**, 1 cucchiaio di semi di finocchio, **sale Sisa** q.b., **pepe Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:

❶ Pulite i cavolini. Lavate le patate e sbucciatele. Lessate le 2 verdure separatamente in acqua bollente salata e scolatele al dente. Affettate le patate e tagliate i cavolini a metà. Fate appassire la cipolla tritata in un tegame con 30 g di burro. Aggiungete le verdure, i semi di finocchio, sale e pepe e rosolate per 2-3 minuti.

❷ Srotolate la pasta, copritela con la scamorza grattugiata e assottigliatela con un matterello facendo aderire bene il formaggio. Quindi rovesciate la sfoglia, in modo che la scamorza resti sotto.

❸ Stemperate la robiola con il latte tiepido e unitela alle verdure. Distribuite il composto sulla pasta e avvolgetela sigillando bene i bordi. Spennellate lo strudel con il restante burro fuso, mettetelo su una teglia rivestita con carta oleata e cuocetelo in forno caldo a 180° per 30 minuti.

Dalla forma inconfondibile e dal gusto unico e deciso, la Scamorza Affumicata Sisa è un formaggio a pasta filata ottimo sia da mangiare fresco - in sfiziosi antipasti e aperitivi - che da aggiungere a pizze, focacce e panzerotti, per renderli ancora più saporiti... e filanti!

©Stile Italia Edizioni

Un dolce Natale a tutti!

Intramontabili pandori e panettoni, tronchetti di cioccolato, fragranti biscotti e specialità della tradizione: i dolci natalizi sono davvero tanti! Le occasioni per gustarli in questi giorni festivi, del resto, non mancano: prepariamoci, allora, a portare in tavola tante idee golose, che rendano ancora più speciale il vostro Natale. Tanti auguri!

60′ | 4 | DIFFICOLTÀ

Dolcetti meringati

INGREDIENTI: 150 g di **panettone classico Gusto&Passione**, 2,5 dl di panna fresca, 2 **uova Sisa**, 50 g di **zucchero Sisa**, 4 cucchiaini di confettura di lamponi, 1 pizzico di **sale Sisa**

PREPARAZIONE:

❶ Tritate il panettone nel mixer fino a ridurlo in briciole minuscole; trasferitele in una ciotola, amalgamatevi la panna e lasciate riposare il composto per 10 minuti. Separate gli albumi dai tuorli e incorporate questi ultimi al composto sbriciolato, quindi suddividetelo in 4 stampini da budino con pareti lisce, della capacità di 1,5 dl; se preferite servirli nei pirottini di carta, introducetene uno in ogni stampino e poi riempiteli con il composto.

❷ Distribuite la confettura al centro di ciascun composto e cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa 35 minuti. Al termine della cottura lasciate riposare i dolcetti per un paio di minuti fuori dal forno, poi sformateli e adagiateli su una placca.

❸ Montate gli albumi con il sale in una ciotola e, quando il composto inizia a diventare spumoso, incorporate lo zucchero poco alla volta fino a ottenere una meringa soda e lucida. Suddividetela sui dolcetti e fatela leggermente dorare sotto il grill.

©Stile Italia Edizioni

©Stile Italia Edizioni

Cometa di bavarese allo spumante

50′ | 10 | DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI:
10 tuorli di **uova Sisa**, 10 cucchiai di **zucchero Sisa**, 25 g di **fecola di patate Sisa**, 2 arance, 1,5 dl di spumante Demi Sec, 16 g di gelatina in fogli, 4 cucchiai di Grand Marnier, 500 g di panna da montare, 100 g di **cioccolato fondente 90% cacao Gusto&Passione**, scorzette di arancia candite q.b.

PREPARAZIONE:

❶ Spremete le arance, filtrate il succo, pesatene 100 g e unitevi lo spumante e il Grand Marnier e tenete la miscela preparata da parte. In una ciotola, fate ammorbidire la gelatina in acqua fredda.

❷ In una ciotola d'acciaio, sbattete i tuorli con lo zucchero. Aggiungete la fecola, sbattete ancora, poi unite a filo la miscela a base di spumante. Fate riscaldare il composto a bagnomaria fino a ottenere una crema densa; al termine, incorporate la gelatina strizzata e togliete dal fuoco.

❸ Montate la panna, tenetene da parte 1/5 e incorporate il resto alla crema preparata. Versate tutto in uno stampo a cometa da 1,5 l e fate raffreddare in frigo per 5-6 ore.

❹ Sciogliete il cioccolato a bagnomaria, versatelo su un foglio di carta da forno, fatelo raffreddare e ritagliatevi tante stelline. Sformate la bavarese sul piatto da portata; decorate quest'ultimo con le stelline di cioccolato, qualche ciuffetto della panna montata rimasta, le scorzette d'arancia e servite.

Lindt
LINDOR

Solo LINDOR ti fa sciogliere completamente in un momento di pura ESTASI

Doppio cioccolato,
doppia estasi. Semplice, no?

Il regalo perfetto, irresistibilmente scioglievole

Orsetto è l'eroe del Natale Lindt, ideale per un piccolo pensiero

Regaliamo ai piccoli di casa un Natale ancora più speciale con questi golosi cestini di pasta frolla, ripieni di ricotta e cioccolato al profumo di cannella. Un regalo che li lascerà di certo a bocca aperta!

Dolcetti di frolla alla ricotta

70' | 6 | DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI: 340 g di farina di **grano tenero tipo 1 Gusto&Passione** + quella per la lavorazione, 100 g di **zucchero Sisa**, 180 g di **burro Sisa** + quello per gli stampini, 4 tuorli di **uova Sisa**, 1 bustina di **lievito per dolci Sisa**, **sale Sisa** q.b.
Per la farcia: 300 g di **ricotta bio VerdeMio**, 150 g di **zucchero Sisa**, 1 cucchiaino di **cannella Sisa**, **gocce di cioccolato fondente Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:
❶ Setacciate in una ciotola la farina con il lievito. Unite lo zucchero, un pizzico di sale e il burro a pezzetti. Impastate per ottenere un composto sabbioso. Aggiungete i tuorli e lavorate velocemente l'impasto finché risulta liscio e omogeneo. Avvolgetelo in pellicola e fatelo riposare in frigorifero per circa 1/2 ora.
❷ Con una frusta amalgamate bene la ricotta con lo zucchero e la cannella. Aggiungete le gocce di cioccolato e mescolate bene.
❸ Prendete la frolla e stendetela, sul piano di lavoro infarinato, a uno spessore di circa 5 mm. Con una parte di pasta rivestite 6 stampini monoporzione per crostatine, imburrati e infarinati.
❹ Punzecchiate il fondo degli stampini con una forchetta e farciteli con la crema di ricotta. Ricavate delle strisce dai ritagli di pasta e intrecciatele sulla sommità delle tortine. Infornate a 170° per 20-25 minuti, finché le tortine appaiono leggermente dorate.

Realizzata esclusivamente con grano 100% italiano e macinata a pietra, la Farina di **Grano Tenero tipo 1 Gusto&Passione** - disponibile nel formato da 1 kg - è ideale per preparare gustose ricette sia dolci che salate. Pasta fresca, pane, pizza, focacce ma anche torte e biscotti: il suo sapore delicato renderà unica ogni vostra creazione.

CHEF

IL TUO AIUTO CREATIVO IN CUCINA!

A Natale ti propone

Budinetti salati miele e speck

Preparazione: 15'+ 8h di riposo

Ingredienti per 6 persone

250 g ricotta
250 ml Panna fresca Chef
10 g colla di pesce
40 g formaggio grattugiato
6 fette pane nero
6 fette speck
un rametto di timo
miele d'acacia q.b.
sale q.b.
pepe q.b.

Ammollate la colla di pesce in acqua fredda, quindi strizzatela bene.
Scaldate **Panna fresca Chef** senza portarla ad ebollizione e scioglietevi la colla di pesce.
Intanto lavorate la ricotta in una terrina e versatevi la panna a filo, avendo cura di amalgamare bene gli ingredienti.
Versate il composto ottenuto in 6 stampini monoporzione, fate raffreddare in frigorifero per circa 8 ore.
Trascorso questo tempo servite la mousse sulle fette di pane precedentemente tostate, accompagnate con una fettina di speck, un cucchiaino di miele d'acacia e qualche fogliolina di timo.

Scopri il mondo delle ricette su:
www.chefparmalat.it

(Eco)sostenibili anche a Natale

Stefania Lorusso

Quest'anno stupiamo i nostri amici e parenti con tante idee creative, per un Natale all'insegna del fai da te e della sostenibilità.

Se siete alla ricerca di regali che stupiscano i vostri cari, perché non cimentarvi nella realizzazione di piccoli pensieri originali, creati direttamente da voi? È un modo per dare sfogo alla fantasia... e aiutare l'ambiente!

QUALCHE IDEA PROFUMATA

Tra le tante idee per rendere felici la vostra mamma o un'amica speciale, ad esempio, ci sono le candele fatte a mano, che potete realizzare ricorrendo alla cera naturale ma anche alle alternative "ecofriendly" a base di soia o, addirittura, strutto. Per dare un tocco di originalità in più, potete utilizzare degli stampini con le forme che preferite e decorarle con nastri colorati. Un'altra idea profumata sono le saponette: di Marsiglia, all'avena, al riso o all'olio di oliva... Ce n'è davvero per tutti i gusti!

LANA, CHE PASSIONE!

Inverno, si sa, richiama lana. Ecco, allora, che un regalo perfetto potrebbe essere un lavoro a maglia fatto da voi: una sciarpa, un paio di calze o una mantellina, per darvi qualche spunto, pronti a donare calore e morbidezza a chi li riceverà. E per chi ama coccolarsi sul divano, sorseggiando una tisana? In questo caso realizzate un fantasioso copri-tazza, che potete poi impreziosire con perline e bottoni colorati per renderlo ancora più personalizzato.

A TUTTA FANTASIA (E MANUALITÀ)

Se volete cimentarvi un po' nel bricolage, invece, perché non realizzare dei lavoretti riciclando oggetti e materiali che avete in casa? Pensiamo, ad esempio, a una bella cornice da decorare incollando conchiglie, mollette o un po' di pasta. L'unica regola prevista è: usate la fantasia per rendere davvero speciale la vostra creazione! Per chi ha più esperienza e manualità, poi, un'idea originale è la creazione di gioielli e accessori con stoffe, carta e bottoni: un perfetto esempio di riciclo creativo!

REGALI GUSTOSI

Per rendere ancora più goloso il Natale dei vostri cari, infine, optate per un pensiero culinario. Sughi, marmellate e conserve preparati da voi sono un ottimo regalo, che potete mettere all'interno di barattoli decorati con un bel nastro o dello spago a cui appendere un cartellino scritto a mano in cui riportare gli ingredienti. Se volete prendere amici e parenti per la gola, inoltre, potete realizzare dei fragranti biscotti a tema natalizio, da trasformare in originali decorazioni per l'albero o in simpatici segnaposto per la tavola delle feste.

Freddo pungente? CORRIAMO!

Anche in inverno si può correre all'aperto senza problemi. L'importante è seguire qualche piccolo accorgimento: vediamo quali.

C'è chi alla corsa non può proprio rinunciare, anche quando le temperature si abbassano e l'aria diventa pungente. Ma sapevate che correre all'aperto con il freddo non ci fa certo male? Anzi, proprio grazie al clima gelido il nostro organismo è più attivo e il metabolismo accelera: vediamo, allora, come allenarci al meglio anche in inverno.

PRIMA REGOLA: ABBIGLIAMENTO GIUSTO

I runners lo sanno bene: il primo accorgimento da prendere riguarda l'abbigliamento, da scegliere in base alla temperatura esterna seguendo la regola del vestirsi a strati. Necessari, in particolare: pantaloni adatti al freddo, una maglietta traspirante a maniche lunghe, una maglietta termica e una giacca antivento. Mai dimenticarsi, inoltre, di coprire le estremità del corpo: via libera, quindi, a calze, guanti e cappello (o, in alternativa, una fascia per tenere al caldo le orecchie).

E LE SCARPE?

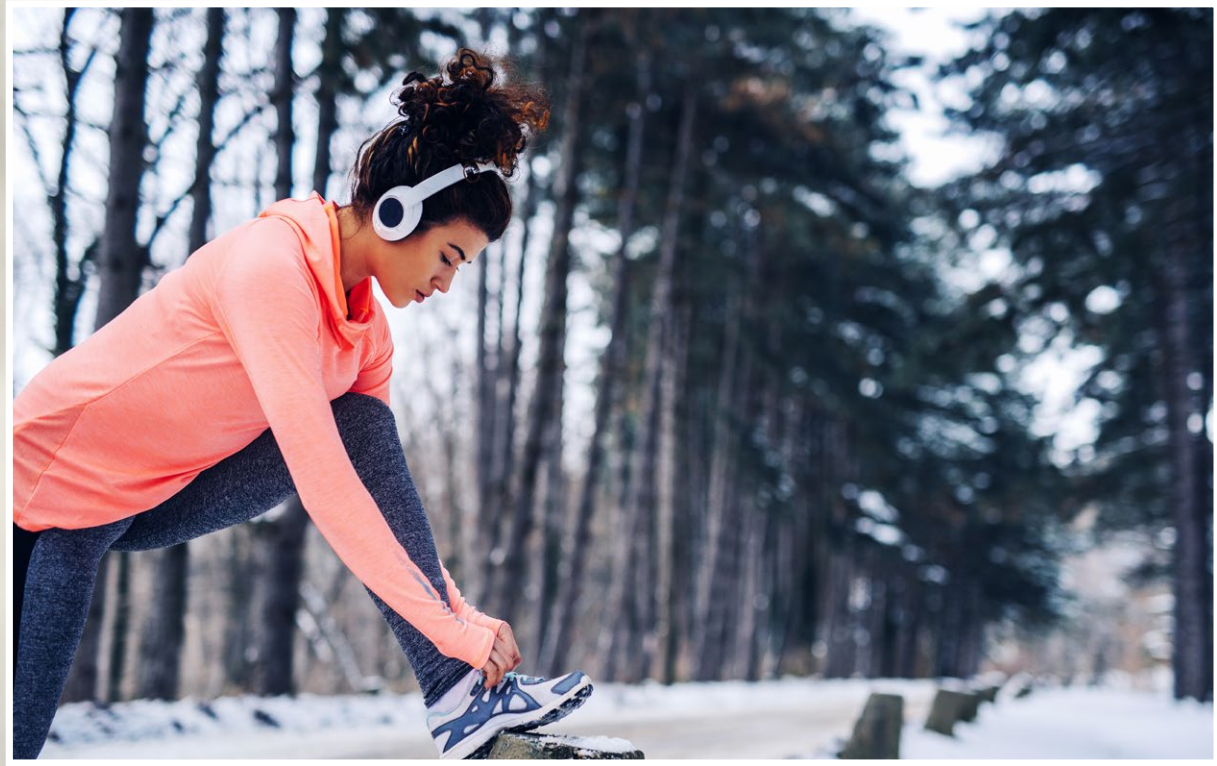
Un discorso a parte riguarda, invece, le scarpe che, per correre in maniera giusta, sono sempre fondamentali. Protezione e impermeabilità sono indispensabili: per questo bisogna scegliere attentamente il modello e il materiale, tenendo conto soprattutto del terreno su cui si corre. Se si è in montagna o sulla neve, ad esempio, è bene optare per scarpe non traspiranti e con suole non lisce.

PICCOLI TRUCCHI

Ovunque si corra, comunque, il riscaldamento iniziale è sempre importante e, affinché sia efficace, non dovrebbe durare meno di 15 minuti. Attenzione anche alla respirazione: respirare solo dal naso, infatti, consente di scaldare l'aria impedendole di arrivare ai bronchi ancora troppo fredda. Una volta finito di correre, poi, è bene non restare fuori troppo a lungo nell'umidità con i vestiti bagnati.

UN AIUTO... DALLA TAVOLA

L'alimentazione è una preziosa alleata per migliorare le vostre prestazioni: scegliere i cibi giusti, infatti, contribuisce a rafforzare il sistema immunitario e le ossa. Alcuni alimenti, come gli anacardi, la carne bianca e il pesce, contengono arginina (una sostanza che favorisce la circolazione sanguigna e, quindi, il riscaldamento corporeo), mentre altri - come il salmone, le noci e i semi di lino - sono una fonte di acidi grassi essenziali, utili per l'idratazione. Adatti a chi pratica running, poi, legumi e cereali, perché ricchi di antiossidanti, nonché la frutta di stagione che contiene vitamina C.



CON PHILADELPHIA *il Natale* HA UN ALTRO GUSTO

RICETTA PER 8 INVOLTINI DI SALMONE

LISTA DELLA SPESA:

- 200 g di salmone affumicato
- 240 g di Philadelphia Original
- 6 cucchiai di panna liquida fresca
- Erba cipollina tritata
- Pepe nero

PROCEDIMENTO:

In una terrina amalgamate **Philadelphia Original** con **6 cucchiai di panna liquida fresca** e **l'erba cipollina** tagliata finemente, in modo da creare una crema non troppo soda. Preparate le **fette di salmone affumicato** ben distese, spalmatevi sopra il composto realizzato sui primi centimetri delle fette di salmone e arrotolate. Spolverate con **pepe nero**. Impiattate a vostro piacimento e servite i vostri involtini.

Scopri altre ricette su www.philadelphia.it

ORIGINAL PHILADELPHIA

Di famiglia in famiglia, dal 1971.

Fido e il suo *mantello*: "istruzioni per l'uso"

Federica Bartoli

Il pelo del cane svolge importanti funzioni per il suo benessere, prima fra tutte isolarlo dal caldo e dal freddo, ma anche proteggerlo dalle radiazioni. Qual è, quindi, la toelettatura migliore per tenerlo al sicuro?

I nostri cani, in base alla razza, differiscono per il mantello, che può essere più o meno lungo, ruvido o morbido: ciò che non cambia, però, è la sua funzione. Ovvero, isolarli sia dal caldo che dal freddo, aiutandoli a mantenere sempre costante la temperatura del corpo. A differenza di noi umani, poi, i nostri amici a quattro zampe non ricorrono alla sudorazione per raffreddarsi: questo significa che la tosatura potrebbe avere più svantaggi che benefici.

SPUNTIAMO, MA CON CRITERIO

Per tosare Fido, quindi, è necessario non esagerare: l'obiettivo, infatti, è di tenere il pelo in ordine e non di eliminarlo totalmente! Un mantello curato (e non rasato a zero), infatti, è in grado di proteggere il cane dalle radiazioni che potrebbero causare danni alla pelle.

ATTENZIONE ALLE ZONE

Quando è troppo lungo, allora, via libera ad accorciamenti sulle zone più critiche, dove è più possibile che si accumuli lo sporco o si incastrino le spighe durante le passeggiate, ma senza intervenire sul dorso che ha bisogno di maggiore protezione.

DOVE ACCORCIARE?

Dopo aver lavato Fido con prodotti specifici, potremo chiedere al toelettatore di sistemare i ciuffi sulle zampe, sull'addome, sulla coda e nelle orecchie, così da avere la certezza di non esporre il nostro amico peloso a rischi per la sua salute.

Ruvida, tenace. Marchigiana.

Lavorazione unica simile all'antico mattarello

Essiccazione lenta, statica, a bassa temperatura

Sfoglia porosa che abbraccia ogni sugo

Il grano e le uova 100% italiane sono solo alcuni dei punti di forza che rendono inimitabili le specialità Luciana Mosconi. La nostra Pasta all'uovo nasce dalle radici più profonde della nostra terra, nel rispetto di un'antica ricetta di famiglia, secondo il **il Metodo Luciana Mosconi**: un processo unico ed esclusivo.

www.lucianamosconi.com

Seguici anche su

Consigli da non lasciarsi sfuggire!

Libri

Una vita nuova

Autore: Fabio Volo
Editore: Mondadori
Pagine: 204

Due amici su un'auto rossa attraversano l'Italia: musica da cantare, il vento tra i capelli, la mano fuori dal finestrino a giocare con l'aria. Hanno una quarantina d'anni e una vita incagliata. Andrea aspetta un verdetto da cui dipende la sua vita sentimentale. Paolo è in crisi: di coppia, di identità, di mezza età. O forse è solamente bisogno di leggerezza. L'auto su cui viaggiano è una vecchia Fiat 850 spider. Il padre di Paolo l'aveva dovuta vendere per far spazio alla famiglia, e ancora la rimpiange. Così Paolo ha deciso di recuperarla e fargli una sorpresa. Mentre risalgono dalla Puglia a Milano, Paolo e Andrea parlano tra loro con la spietatezza che ci si può concedere solo fra amici: l'amore, il lavoro, i genitori... E quelli che sembravano problemi insolubili si sgonfiano alla luce di una leggera ironia. Sarà un viaggio pieno di divertentissimi imprevisti e di scoperte, delle bellezze che a volte non si vedono mentre siamo concentrati a fare quello che gli altri si aspettano da noi. Un viaggio che condurrà Paolo dal dovere al volere, dal pensare al sentire, dal pudore alla tenerezza.

Gaming

FIFA 22

Console: xBox

Una nuova stagione aspetta gli amanti del calcio, in un videogioco ancora più realistico e coinvolgente, grazie a diverse innovazioni e a importanti miglioramenti delle dinamiche di gioco. Oltre 17.000 giocatori e 700 squadre in più di 30 competizioni tra le principali al mondo (come UEFA Champions League, UEFA Europa League e la nuova UEFA Europa Conference League): sono questi i numeri di FIFA 22, per un realismo senza pari. Crea la squadra, personalizza le divise, lo stadio e il logo, porta il tuo club alla gloria attraverso la modalità Carriera: pronto al fischio d'inizio?

Film e serie tv

The night house-La casa oscura

Regia: David Bruckner
Distribuzione: Walt Disney Company

Sconvolta dalla morte inaspettata di suo marito, Beth (Rebecca Hall) è rimasta sola nella casa sul lago che lui le ha costruito. Cerca di fare del suo meglio per tenere tutto sotto controllo, ma poi arrivano gli incubi. Visioni inquietanti di una presenza nella casa che la chiama con un fascino spettrale. Contro il parere dei suoi amici, inizia a scavare tra le cose di suo marito, alla ricerca di risposte. Quello che trova sono segreti strani e inquietanti, un mistero che è determinata a svelare.

Musica

Manifesto

Cantante: Loredana Bertè
Distribuzione: Warner Music

Sono 10 le tracce del nuovo album di inediti di Loredana Bertè: un vero e proprio "Manifesto" con cui la cantante descrive il mondo in cui viviamo, in tutte le sue sfaccettature. Il disco è stato anticipato da "Bollywood", brano scritto da Riccardo Zanotti (frontman dei Pinguini Tattici Nucleari), in cui l'artista racconta se stessa, e contiene anche "Ho smesso di tacere" (scritta da Luciano Ligabue), incentrata sulla violenza contro le donne. Presenti, inoltre, i featuring con Fedez (in "Lacrime e limousine") e J-Ax (in "Donne di ferro"). "Durante la mia carriera ho voluto sempre raccontare le donne" afferma la cantante e, infatti, quest'album è dedicato soprattutto a loro.