N° 12 - dicembre 2025

La rivista di cucina, benessere, tempo libero e casa

Sorrisi Magazine

PICCOLI CHEF
Casa di panspeziato

PÂTISSERIE
Tanti dolci per le feste



MENÙ DI STAGIONE
Tornano in tavola le clementine

Cari auguri di buon NATALE

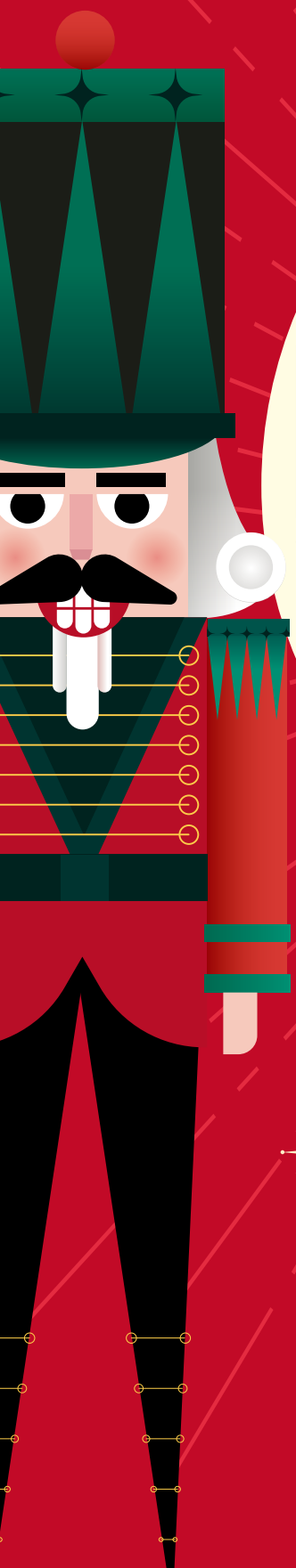
Dicembre porta con sé un'atmosfera magica: le luci di strade e negozi si fanno più morbide, l'aria profuma di legno, agrumi e spezie e la casa diventa ancora più accogliente. È il mese in cui ci si ritrova, ci si scalda con la presenza degli altri, si riscopre il piacere delle piccole cose: una tavola apparecchiata con cura, una risata condivisa, il suono dei bicchieri che si toccano. La cucina è il cuore di questo periodo, tra i profumi del forno e quelli della frutta di stagione. Arrivano i mandarini, dolci e profumati, la melagrana e le arance succose, mentre le verdure di dicembre - come cavoli e finocchi - portano in tavola i colori dell'inverno. Intorno, la casa si veste a festa: un filo di luci che illumina le finestre, qualche ramo di pino o di eucalipto, il profumo dei biscotti appena sfornati. Si chiacchiera sul divano con una coperta sulle gambe, mentre la musica di sottofondo riempie gli spazi. È un tempo sospeso, in cui il mondo rallenta e tutto sembra più bello. Dicembre è fatto di gesti che scaldano: un brindisi, un dolce condiviso, un dono pensato. Un'immagine di gioia e serenità con cui vi auguriamo un caro Natale e vi diamo appuntamento al prossimo anno, con "Sorrisi Magazine".
Buona lettura!

SISA
I SUPERMERCATI ITALIANI

Sta arrivando il Natale ...e noi con lui!

GECCHELE
BONTÀ A PRIMA VISTA

Scopri tutta la nostra linea su
www.gecchele.com





CREMA AL LATTE

GUSTO CACAO

GINNY



VOL AU VENT



con crema al gusto TIRAMISÙ

con crema al gusto CARAMELLO SALATO



GUSTO TARTUFO

GUSTO ARROSTO

SCHIACCIA PARTY

1 **Editoriale**

3 **Menù di stagione**
Filetto di salmone con finocchi e arance rosse

4 Coppa alla mousse di clementine

5 Zuppa borlotti e cardi con polpettine

7 **Ricetta gourmet**
Paccheri al gratin

9 **Prodotti del mese**

10 **Io non spreco**
Girandole alla salsiccia

11 Soufflé di panettone

12 **Italia in tavola**
Pizza di scarola (Campania)

13 Buccellato (Sicilia)
Pettole (Puglia)

14 **Leggere & Sfiziose**
Involtini di tacchino con datteri e melagrana

Cornetti salati con robiola e speck

15 **Cucina veg**
Panettone con ganache di cioccolato al latte e bosco di abeti

Frittelle di patate speziate

16 **Cucina sana & consapevole**
Pistacchi

19 **Piccoli chef**
Casa di panspeziato

21 **Sisa consiglia**
Decorazioni per Dolci Sisa

22 **L'angolo pâtisserie**
Buone feste golose!

24 **Step by step**
Cosciotto di tacchino ripieno

27 **L'angolo verde**
Rosmarino

28 **Pillole di sostenibilità**
La seconda vita dei tappi di sughero

29 **Salute & Benessere**
Una "spa" a casa per ritrovare noi stessi

31 **Pet in famiglia**
Una tavola natalizia a misura di pet

32 **Viaggi**
L'incanto di Vienna

35 **Tempo libero e relax**
Novità e suggerimenti da non perdere



SORRISI Magazine

N°12 - dicembre 2025

Realizzazione editoriale
Edizioni DM
Via G. Piazzi, 2/4
20159 Milano

REDAZIONE

Coordinamento
Stefania Colasuono

Hanno collaborato
Federica Bartoli
Sara Conversano

Progetto grafico
Silvia Ballarin

Fotografie
Mens Sana Edizioni,
Shutterstock

Contatti
www.supersisa.com

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



La ricetta del mese in copertina:
Casa di panspeziato

NUOVO

DURACELL® L'UNICA con POWER BOOST™ ACTIVES*





COSA SONO I POWER BOOST ACTIVES?

I Power Boost actives sono una tecnologia esclusiva sviluppata da Duracell, che offre alle nostre batterie una densità di energia e una tensione operativa superiori rispetto alle batterie alcaline tradizionali presenti nel mercato.

I Power Boost actives forniscono più potenza delle tradizionali batterie alcaline, migliorando le prestazioni del dispositivo.

I consumatori potranno beneficiare di tempi di utilizzo più lunghi o di migliori prestazioni sui dispositivi che presentano elevate esigenze energetiche.

PERCHÉ SCEGLIERLI?

I dispositivi moderni richiedono una maggior erogazione di potenza, inoltre gli studi mostrano un aumento del dispendio energetico medio dei dispositivi elettronici di largo consumo.

La tecnologia dei Power Boost Actives è stata progettata per migliorare le prestazioni dei dispositivi ad alto consumo, in modo che la tua automobilina Monster JamTM Grave DiggerTM R/C funzioni più velocemente, che la tua fotocamera istantanea FujiFilm instax Mini 12TM scatti più foto instaxTM e che il tuo controller Xbox Series X abbia una maggiore durata.



Il 2025 si prepara a salutarci, lasciandoci tante primizie con cui arricchire di gusto e sapore la nostra tavola invernale.

30' | 4 | DIFFICOLTÀ

Filetto di salmone con finocchi e arance rosse

INGREDIENTI:
4 filetti di salmone, 2 finocchi, 4 arance rosse, 100 g di olive nere, **olio extravergine di oliva Sisa** q.b., **sale Sisa** q.b., **pepe Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:
❶ Tagliate a julienne fine i finocchi, snocciolate e tagliate a piccoli pezzi le olive nere, pelate al vivo le arance e tagliatele a spicchi.
❷ Salate e pepate i filetti di salmone e scottateli un minuto per lato in una padella antiaderente con un filo di olio, poi sistemateli in una teglia da forno.
❸ In un'altra padella saltate i finocchi in poco olio e fateli cuocere a fuoco vivo per cinque minuti. Aggiungete le olive e le arance tagliate a spicchi, mescolate per pochi secondi, togliete dal fuoco e coprite i filetti di salmone con la salsa ottenuta.
❹ Finite la cottura in forno a 180° per quattro minuti e servite.



IL VINO DA ABBINARE
Fiano di Avellino DOCG
Gusto&Passione Slow Food

©Mens Sana Edizioni Srl

Coppa alla mousse di clementine

70′ | 10 | DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI:
400 g di pan di Spagna al cioccolato, 1,3 kg di clementine, **zucchero Sisa** q.b., 300 ml di panna già montata, 6 g di gelatina in fogli, 7 tuorli di **uova Sisa**, 1 bicchierino di liquore all'arancia

PREPARAZIONE:
❶ Immergete la gelatina in acqua fredda per 10 minuti. Ricavate il succo di 7 clementine. Sbattete i tuorli con 100 g di zucchero, unite 150 ml del succo a filo e 2 cucchiai di liquore e fate addensare a bagnomaria sempre sbattendo. Togliete dal bagnomaria, unite la gelatina strizzata, mescolate e fate raffreddare su ghiaccio mescolando. Incorporate la panna e fate addensare in frigo per un'ora.
❷ Ricavate le scorze di tre clementine e sbollentatele per 2 volte rinnovando l'acqua ogni volta per togliere l'amaro. Quindi bollitele per 15 minuti con 80 g di zucchero e 200 ml d'acqua. Tagliate le scorze a striscioline e tenete da parte il tutto.
❸ Preparate uno sciroppo con 10 ml di succo di clementine, 10 g di zucchero e il restante liquore. Tagliate il pan di Spagna a fette di 1 cm tenendone da parte 2 fettine, e spennellate le altre con lo sciroppo.
❹ In una coppa, formate strati alternati di pan di Spagna e mousse di clementine cospargendo con le striscioline di scorza. Terminate con uno strato di mousse e mettete in frigo per una notte.
❺ Ricavate gli spicchi di 3 clementine e portateli a ebollizione nello sciroppo di cottura delle scorze, poi scolateli e metteteli da parte. Versate 80 g di zucchero in una padella, aggiungete gli spicchi e fateli caramellare per 1-2 minuti. Depositateli su carta da forno. Decorate il dolce con pezzetti del pan di Spagna tostato rimasto e le clementine caramellate.

Per decorare, fate caramellare 80 g di zucchero in 8 cucchiai d'acqua e disegnate una griglia su carta da forno, facendo cadere il liquido da una forchetta. Appena si sarà raffreddata, potrete staccarla.



©Mens Sana Edizioni Srl



gran biscotto®

ROVAGNATI

“SIAMO TUTTI PIÙ BUONI? IO DI PIÙ...”





Crudo o Cotto? Gran Biscotto!

Zuppa borlotti e cardi con polpettine

165' | 4 | DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI:
600 g di cardi teneri, 150 g di **borlotti secchi bio VerdeMio**, 150 g di polpa di vitello macinata, 2 cucchiai di **pecorino romano Dop grattugiato Gusto&Passione**, 2 cucchiai di **pangrattato Sisa**, 1 **uovo Sisa**, 1 mazzetto di prezzemolo, 1 cipolla, **farina di grano tenero tipo 00 Sisa** q.b., **olio extravergine di oliva Sisa** q.b., **sale Sisa** q.b., **pepe Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:
1. Fate ammollare i fagioli per 12 ore in acqua fredda e scolateli. Lessateli per un'ora e mezza in abbondante acqua, salateli a fine cottura e lasciateli nella pentola.
2. Pulite i cardi, eliminate le costole più dure, i filamenti e conservate solo i gambi teneri. Lavateli, tagliateli a pezzetti e lessateli in acqua bollente salata per 45 minuti.
3. Mescolate la carne macinata con l'uovo, il pangrattato, il pecorino, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, sale e pepe. Formate delle polpettine grandi come nocciole e infarinatele.
4. Sbucciate la cipolla, tritatela, fatela appassire in una casseruola capiente con 4 cucchiai di olio e aggiungete i cardi ben sgocciolati. Mescolateli al soffritto, bagnateli con un mestolo del liquido di cottura dei fagioli e portate a bollore.
5. Unite i fagioli con 1 litro della loro acqua di cottura, mescolate, abbassate la fiamma, aggiungete le polpettine e proseguite la cottura per 30 minuti a fuoco dolce. Regolate di sale, spolverizzate con un pizzico di prezzemolo tritato, irrorate con un giro di olio, aggiungete una macinata di pepe e servite la zuppa ben calda.

Le polpettine non devono essere troppo morbide, affinché non si disfino e nemmeno troppo sode, perché assorbano un po' di brodo. Per ottenere la giusta consistenza modellatele velocemente tra le mani umide.



I **Fagioli Borlotti Secchi Bio VerdeMio**, provenienti da agricoltura biologica, sono ricchi di proprietà nutritive. Ottimi per portare in tavola gustose zuppe, minestre, paste o contorni sfiziosi, sono disponibili nel formato da 400 g.

Motta
MILANO 1919
& Bruno Barbieri

IL GUSTO INCONTRA LE STELLE





I PANETTONI SALATI PERFETTI PER L'APERITIVO

NOVITÀ Bruno Barbieri SALATA

Dal 1919 Motta arricchisce la tradizione della pasticceria italiana con ricette iconiche che hanno conquistato intere generazioni. Estro. Arte. Genio. In una parola **Bruno Barbieri**. La tradizione nelle sue sapienti mani, si sublima regalando nuove emozioni.

La storia di un incontro da scoprire un morso alla volta.

Paccheri al gratin

60' | 8 | DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI:
600 g di **paccheri Gusto&Passione**, 200 g di primosale, 150 g di **mozzarella fior di latte Gusto&Passione**, 600 g di prosciutto di Praga, 1 cipolla bionda, 500 g di verza, 2 patate medie, brodo vegetale q.b., 1 ciuffo di maggiorana, **burro Sisa** q.b., **pangrattato Sisa** q.b., **olio extravergine di oliva Sisa** q.b., **sale Sisa** q.b., **pepe Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:
❶ Stufate la cipolla tritata in una casseruola con 4 cucchiai d'olio, unite la verza pulita e tagliata fine, le patate sbucciate e ridotte a lamelle e lasciate insaporire per 5 minuti. Salate, pepate, coprite con il brodo e cuocete a fuoco basso per 15 minuti.
❷ Tritate primosale, mozzarella e prosciutto; mescolateli con le foglie di maggiorana. Lessate i paccheri in abbondante acqua bollente salata, scolateli ai 2/3 della cottura e raffreddateli in acqua fredda con poco olio; scolateli ancora e farciteli con il composto di formaggio e prosciutto con una sac à poche.
❸ Trasferite i paccheri in una teglia imburrata e cosparsa con pangrattato e infornateli a 190° per 12 minuti. Frullate intanto il mix di verza e patate, distribuite la crema nei piatti e sistematevi al centro i paccheri.





I **Paccheri Gusto&Passione** sono realizzati con il metodo della trafilatura al bronzo, che li rende perfetti per trattenere tutti i tipi di condimenti. Ottenuti da grano 100% italiano, rientrano nella linea di Pasta di Semola Secca dedicata alle Specialità Regionali.

©Mens Sana Edizioni Srl

CANNAMELA

Qualità dal 1956

Crumble di mele alla cannella

INGREDIENTI PER 3 PERSONE

Ingredienti per farcia:
450g mele mondate (renette)
60g zucchero di canna
15g burro
20g succo di limone
1/2 cucchiaino cannella macinata CANNAMELA
1/2 baccello vaniglia

Ingredienti per decorazione:
2 fettine di mela
cannella in stecche CANNAMELA

40g burro
40g farina
40g zucchero
25g fette biscottate

Farcia: tagliare le mele a cubetti e bagnarle subito con il succo di limone. Sciogliere in padella il burro, poi aggiungere i cubetti di mele scolati, i semi della bacca di vaniglia e lo zucchero. Aromatizzare con la cannella macinata CANNAMELA e cuocere per 3-5 min su fuoco alto. Mescolare e versare in una pirofila di 16x12 cm, leggermente imburrata.

Pasta: tritare grossolanamente le fette biscottate, versarle in una ciotola e unire il burro, lo zucchero e la farina, poi cominciare ad intridere gli ingredienti con la punta delle dita ottenendo un composto a briciole. Fare cadere uniformemente sulle mele l'impasto a briciole senza pressarlo e infornare la pirofila a 180° per 30 min, poi proseguire per 2 min la cottura con funzione grill.

Decorare il dolce con le fettine di mela e la cannella in stecche CANNAMELA spezzettata e servire ben caldo.





www.cannamela.it • seguici su

Cuore

PROVA
IL GUSTO DI MAIONESE
VEGETALE CUORE



con ACIDO LINOLEICO che aiuta a mantenere i NORMALI LIVELLI di COLESTEROLO

Tartine al Salmone con mela verde e Maionese Vegetale Cuore

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 12 fette di pancarré integrale
- 200 g di salmone affumicato in un unico pezzo
- 120 g di Maionese Vegetale Cuore
- 1 mela verde
- Una manciata di soncino
- ½ limone
- Pepe rosa



Con un coppapasta di 5-6 cm di diametro formare le tartine. Tagliare il salmone a dadini regolari. Tagliare la mela a fettine sottili e poi a julienne finissima. Condirla con qualche goccia di succo di limone per non farla annerire. Comporre la tartina: spalmare uno strato di Maionese Vegetale Cuore, un poco di julienne di mela, un ciuffetto di valeriana e un cucchiaino di tartare di salmone. Completare con un ciuffetto di Maionese Vegetale Cuore e un pizzico di pepe rosa.

www.cuore.it • Seguici su

Prodotti del mese

GUSTO & PASSIONE



Cipolle Borettane Grigliate Gusto&Passione

Le **Cipolle Borettane grigliate in olio extra vergine di oliva e aceto balsamico di Modena IGP Gusto&Passione** sono un prodotto unico e irresistibile. Il delicato sapore delle cipolle borettane incontra la nota agrodolce dell'aceto balsamico: sapori che si fondono e danno vita a piccole perline di bontà. Sono perfette da gustare da sole o come contorno per piatti a base di carne o di pesce. Perfette anche da servire come aperitivo.



Filetti di Alici Distesi del Mar Cantabrico Gusto&Passione

Le Alici del Mar Cantabrico vengono pescate tra fine Marzo e inizio Luglio, non solo per salvaguardare la specie, ma anche perché durante questi mesi la carne di questi piccoli pesci azzurri è più polposa e saporita. Gusto&Passione porta sulla tua tavola i più pregiati e polposi **Filetti di Alici Distesi del Mar Cantabrico**, conservati in un delicato olio di oliva che ne preserva sapore e freschezza. Perfetti da gustare da soli, puoi utilizzarli anche per arricchire le ricette della tradizione o per la preparazione di sfiziose tartine e piatti gourmet.







Baci di Dama Gusto&Passione

Gusto&Passione, in collaborazione con Slow Food Italia, ti porta alla scoperta delle migliori materie prime selezionate e lavorate nel rispetto delle ricette antiche del nostro bel Paese. Nascono così i **Baci di Dama Gusto&Passione Slow Food Italia**, un dolce della tradizione nato, secondo una leggenda, in Italia nell'Ottocento alla corte di Vittorio Emanuele II. I principali ingredienti di questo piccolo, ma gustosissimo dolcetto, sono le nocciole 100% italiane e il cioccolato fondente: due metà di biscotto, friabili e golose, tenute insieme da un velo di cioccolato, proprio come due labbra intente a darsi un dolce bacio.



FERRARI

TRENTO





SEGNANA

DISTILLATORI DAL 1860



Se, alla fine delle feste natalizie, vi sono avanzati dei pezzi di panettone potete approfittarne per realizzare ricette particolarmente gustose... e originali!

Girandole alla salsiccia

95' | 8 | DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI:

3 **uova Sisa** + 1 tuorlo, 400 ml di latte, 145 g di **farina di grano tenero tipo 00 Sisa**, 200 g di salsiccia, 150 g di **panettone classico Gusto&Passione**, 600 g di **ricotta Sisa**, 60 g di **Parmigiano Reggiano Dop grattugiato Sisa**, 2 bustine di zafferano, 2 scalogni, 1 ciuffo di salvia, 50 g di **burro Sisa** + quello per la padella, **olio di extravergine di oliva Sisa** q.b., **sale Sisa** q.b., **pepe Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:

❶ Fate fondere il burro a fuoco dolce. Con il frullatore a immersione frullate 2 uova, la farina e il latte. Unite metà del burro fuso, lo zafferano, sale e pepe e frullate ancora. Coprite e lasciate riposare per 1 ora in frigorifero. Tritate gli scalogni e soffriggeteli con un filo di olio e la salvia. Unite la salsiccia sbriciolata e rosolatela per 5-6 minuti finché avrà preso colore; eliminate la salvia.

❷ Tritate il panettone e tostatelo sotto il grill del forno. Lavorate la ricotta con l'uovo rimasto e il tuorlo e aggiungete metà del parmigiano, della salsiccia e del panettone.

❸ Ungete una padella antiaderente da 24 cm di diametro con poco burro, scaldatela, unite un mestolino di pastella e distribuitela su tutto il fondo muovendo delicatamente la padella. Cuocete la crêpe 2 minuti per lato. Nello stesso modo preparate altre 7 crêpes.

❹ Sovrapponete leggermente 2 crêpes, spalmatele con 1/4 del composto di ricotta, arrotolatele e tagliate il cilindro in girelle di 3 cm di spessore. Ripetete l'operazione con il resto delle crêpe e della farcia. Sistemate le girandole su una placca foderata con carta da forno e distribuitevi sopra la salsiccia, il panettone, il burro fuso e il parmigiano rimasti. Cuocete in forno a 180° per 20 minuti.



IL VINO DA ABBINARE

Bonarda Oltrepò Pavese DOC Gusto&Passione Slow Food



©Mens Sana Edizioni Srl

LUCIANA MOSCONI®

LUCIANA MOSCONI TORNA IN TV.

Nel cuore e nel carrello degli italiani.

Una scelta d'amore



+RUVIDA
+TENACE
+RICCA

lucianamosconi.it

Soufflé di panettone

55' | 10 | DIFFICOLTÀ



©Mens Sana Edizioni Srl

INGREDIENTI:
300 g di **panettone classico Gusto&Passione**, 150 g di cioccolato bianco, 0,5 dl di liquore all'arancia, 4 **uova Sisa** + 6 tuorli, 200 g di **burro Sisa** + quello per gli stampini, 100 g di **farina di grano tenero tipo 00 Sisa**, 100 g di **zucchero Sisa** + quello per gli stampini

PREPARAZIONE:
❶ Spezzettate finemente il cioccolato con un coltello, disponetelo in una ciotola e fatelo fondere in un bagnomaria con il burro a fuoco molto basso. Lasciate intiepidire il composto. In una ciotola montate le uova e i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto molto spumoso, quindi incorporate il cioccolato fuso e la farina a pioggia mescolando.
❷ Tagliate il panettone a cubetti, bagnateli con il liquore all'arancia e uniteli al composto precedente. Passate il tutto in frigorifero per mezz'ora.
❸ Imburrate 10 stampini, spolverizzateli con un po' di zucchero, riempiteli con l'impasto preparato e cuocete in forno caldo a 180° per 18 minuti. Sformate i soufflé e, se vi piace, completateli con qualche bacca di ribes e cioccolato fondente fuso a bagnomaria o con una crema al mascarpone oppure con una pallina di gelato alla vaniglia.



VILLANI
1886

Siamo nati come impresa di famiglia
siamo diventati una famiglia dentro l'impresa.

Nel diventare una grande impresa
abbiamo conservato il nostro spirito artigiano.

Produciamo con lentezza
ma non ci fermiamo mai.

Valorizziamo il talento individuale
e condividiamo esperienze e saperi.

Abbiamo radici nei territori
e rami che arrivano ovunque.

Le nostre specialità
si ispirano alle tradizioni regionali
e portano l'Italia ovunque nel mondo.

www.villanisalumi.it

55' | 6 | DIFFICOLTÀ

Pizza di scarola (Campania)

INGREDIENTI:
300 g di **farina di grano tenero tipo 00 Sisa**, 1 kg di scarola, 2 spicchi di aglio, 1 cucchiaio di **capperi di Pantelleria Igp al sale Gusto&Passione**, 50 g di olive nere di Gaeta, 30 g di uvetta, 20 g di pinoli, 3 acciughe sotto sale, 5 cucchiai di **olio extravergine di oliva Sisa**, **sale Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:
❶ Setacciate la farina sulla spianatoia, formate una cavità al centro, unite un pizzico di sale, versate 1,5 dl d'acqua tiepida, 2 cucchiai e mezzo d'olio e lavorate gli ingredienti con le mani fino a ottenere un impasto compatto e omogeneo. Formate un panetto, avvolgetelo in un telo e lasciatelo riposare per 30 minuti circa.
❷ Dissalate i capperi e le acciughe, diliscate queste ultime e sfilettatele. Mettete a bagno l'uvetta in una ciotola d'acqua tiepida per farla ammorbidire bene. Pulite i cespi di scarola eliminando le foglie esterne più dure e i torsoli, separate le foglie e lavatele con cura sotto l'acqua corrente. Scottatele in abbondante acqua bollente salata per qualche minuto, scolatele e strizzatele bene.
❸ Dorate gli spicchi d'aglio in un tegame con 2 cucchiai d'olio, unite i filetti d'acciuga e fateli sciogliere per qualche istante, mescolando. Aggiungete la scarola e lasciatela appassire dolcemente per 4-5 minuti. Togliete gli spicchi d'aglio e aggiungete i capperi, le olive snocciolate e spezzettate, l'uvetta strizzata e i pinoli e cuocete per altri 5 minuti, fino a quando il fondo di cottura si sarà asciugato quasi tutto. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.
❹ Stendete 2/3 della pasta con il matterello in una sfoglia sottile e rivestite il fondo e le pareti di una teglia di 26 cm abbondantemente unta con olio. Distribuite il composto di scarola freddo sulla base, livellate la superficie e coprite con il resto della pasta stesa sottile. Tagliate la pasta in eccesso e chiudete i bordi con le dita inumidite, formando un cordoncino. Punzecchiate la superficie della torta con una forchetta e cuocetela in forno a 200° per 40-45 minuti o fino a quando sarà dorata. Servitela calda o tiepida.



Dopo aver scottato la scarola, strizzatela bene, altrimenti l'acqua si deposita sul fondo e bagna la base della torta.

©Mens Sana Edizioni Srl

MOLINO Spadoni

SPECIALISTA DELLE FARINE DAL 1921



Una gamma di Farine e Miscele Speciali pensata per realizzare ogni tipo di ricetta ed essere sempre al fianco dei nostri consumatori.

Seguici su: @molinospadoni • www.molinospadoni.it

Buccellato (Sicilia)

100′ | 8 | DIFFICOLTÀ


©Mens Sana Edizioni Srl

INGREDIENTI:

1 kg di **farina di grano tenero tipo 00 Sisa**, 250 g di **zucchero Sisa**, 300 g di **burro Sisa**, 2 tuorli di **uova Sisa**, 1 limone, 1 bicchiere di latte, 1 bustina di **lievito per dolci Sisa**, **sale Sisa** q.b.
Per il ripieno: 300 g di fichi secchi, 100 g di **marmellata extra di fichi Gusto&Passione**, 150 g di mandorle tostate, 120 g di scorza di mandarini, 100 g di granella pistacchi, 40 g di uvetta, 120 g di **cioccolato fondente 90% cacao Gusto&Passione**, 100 g di **miele di acacia Sisa**, 150 g di albicocche secche, 1 albume di **uova Sisa**, **zucchero a velo Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:

❶ Impastate in una ciotola la farina setacciata con il burro e il lievito. Unite lo zucchero, i tuorli, la scorza del limone grattugiata, il latte e un pizzico di sale. Lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo. Coprite con pellicola e lasciate riposare in frigo un paio d'ore.
❷ Mettete i fichi secchi a bagno nell'acqua calda per 20 minuti. Scolateli, tagliuzzateli a coltello e poi tritateli in un cutter con gli altri ingredienti della farcia. Coprite con pellicola e riponete in frigo.
❸ Stendete la frolla su un foglio di carta da forno con il matterello in un rettangolo spesso 0,5 cm. Disponete al centro il ripieno, sigillate i lati lunghi per formare un salsicciotto aiutandovi con la carta da forno e saldate le estremità creando una ciambella. Tagliate i bordi in eccesso con un coltellino.
❹ Con una rotella da pasticcere incidete i lati del dolce così che in cottura si apra un po'. Cuocete in forno già caldo su una teglia foderata con la carta da forno a 180° per 40 minuti circa. Spennellate subito con un albume e cospargete con zucchero a velo.


©Mens Sana Edizioni Srl

Pettole (Puglia)

80′ | 8 | DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI:

600 g di **farina di grano tenero tipo 00 Sisa**, 20 g di lievito di birra fresco, 300 g di cime di cavolfiore, 300 g di scarola, 200 g di puntarelle, 10 lampascioni piccoli, 10 **olive verdi denocciolate Sisa**, 3 spicchi di aglio vestiti, 3 filetti di acciuga, **olio extravergine di oliva Sisa** q.b., 1 l di **olio di semi di arachide Sisa** o di **olio di semi di girasole Sisa**, **sale Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:

❶ Sciogliete il lievito di birra in 1/2 bicchiere di acqua tiepida. Impastate la farina con 3 dl di acqua tiepida e il lievito sciolto; dopo 2 minuti unite 1 cucchiaino di sale e continuate a impastare. Quando la pasta non sarà più appiccicosa (dovrà comunque essere molto morbida, quasi molle), formate un panetto e ponetelo a lievitare per 2-3 ore in una ciotola coperta con un telo inumidito con acqua calda.
❷ Scottate il cavolfiore in pochissima acqua bollente. Separatamente, scottate la scarola, le puntarelle e i lampascioni sbucciati. Dividete il cavolfiore a cimette, tagliate la scarola a pezzetti e dividete le puntarelle a tocchetti lunghi circa 1 cm. In una padella, fate sciogliere i filetti di acciuga con un filo d'olio, aggiungete l'aglio, poi trasferitevi le verdure e le olive e fatele insaporire per qualche istante.
❸ Prendete l'impasto a pizzicotti e inserite in ognuno uno solo dei vari ingredienti insaporiti in padella; poi formate tante palline e chiudetele bene. Friggete le pettole nell'olio caldo man mano che le formate. Scolatele e servitele calde.



VECCHIA MODENA

www.chiarli.it







©Mens Sana Edizioni Srl

45' | 8 | DIFFICOLTÀ

Involtini di tacchino con datteri e melagrana

INGREDIENTI:
8 fette di fesa di tacchino, 1 cipolla, 160 g di datteri denocciolati, 1 costola 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 Tritate la cipolla e il sedano e soffriggeteli con un filo d'olio e un pizzico di sale; unite i datteri tritati grossolanamente e fateli insaporire qualche istante.
❷ Battete le fette di tacchino tra due fogli di carta da forno, quindi salatele, pepatele e distribuitevi il composto di datteri: arrotolatele e fermatele con uno stecchino.
❸ Rosolate gli involtini in una teglia con un filo d'olio e gli scalogni a spicchi; bagnate con il succo di metà dei chicchi di melagrana schiacciati, coprite e fate cuocere per una quindicina di minuti. Completate con i chicchi rimasti, interi, e pepate a piacere.

Cornetti salati con robiola e speck

55' | 12 | DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI:
200 g di **farina di grano tenero Manitoba Sisa**, 110 g di **farina di grano tenero tipo 0 Sisa**, 0,7 dl di latte + 1 cucchiaino, 5 g di lievito di birra fresco, 80 g di **burro Sisa**, 30 g di **Parmigiano Reggiano Dop grattugiato Sisa**, 2 **uova Sisa** + 1 tuorlo, 150 g di robiola, 100 g di **speck a cubetti Sisa**, 20 g di **semi di lino bio VerdeMio** macinati, **sale Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:
❶ Impastate i due tipi di farina con il lievito sbriciolato, il latte intiepidito, le uova e il parmigiano, utilizzando una planetaria o una frusta a mano. Unite 6 g di sale e continuate a impastare per 10 minuti, aggiungendo man mano il burro morbido a fiocchetti fino a ottenere un impasto morbido e lucido.
❷ Formate una palla, trasferitela in una ciotola leggermente infarinata, coprite con un foglio di pellicola per alimenti e lasciate lievitare per 2 ore o fino al raddoppio del suo volume. Sgonfiate l'impasto sul piano di lavoro senza lavorarlo nuovamente, stendetelo in una sfoglia rettangolare di 1/2 cm di spessore, tagliatela a metà nel senso della lunghezza e ricavate dei triangoli di 7 cm di base.
❸ Disponete al centro del lato corto qualche cubetto di speck e un fiocchetto di robiola, arrotolate la pasta sul ripieno e disponete i cornetti distanziati su due teglie rivestite con carta da forno. Copriteli a campana con un foglio di allumino e lasciateli lievitare fino al raddoppio del volume. Diluite il tuorlo con il latte rimasto, spennellateli e cospargeteli con i semi di lino. Cuoceteli in forno già caldo a 180° per circa 35 minuti.



Rendi speciali le tue ricette salate con lo **Speck a Cubetti Sisa**, pronti ad arricchire di gusto primi piatti, frittate, torte salate e ripieni. Lo trovi nei nostri supermercati nella pratica vaschetta da 100 g.



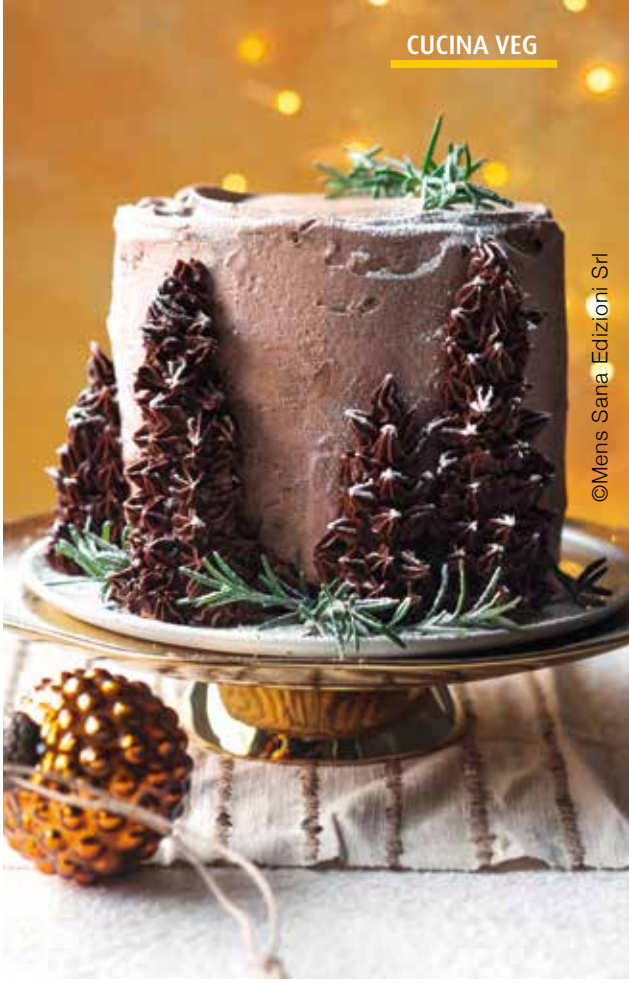
©Mens Sana Edizioni Srl

CREARE RICORDI,
UN CAFFÈ ALLA VOLTA



65' | 12 | DIFFICOLTÀ

Panettone con ganache di cioccolato al latte e bosco di abeti


©Mens Sana Edizioni Srl

INGREDIENTI:
Per la base: 1 **panettone classico Gusto&Passione**
Per la ganache: 500 g di **cioccolato al latte Sisa**, 250 ml di panna fresca
Per decorare: cialde a cono per gelato, 150 g di **cioccolato fondente 90% cacao Gusto&Passione**, 200 ml di panna fresca, rametti di rosmarino q.b., **zucchero a velo Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:
❶ Fate la ganache. Tritate il cioccolato al latte e scioglietelo in una bastardella o in un pentolino scaldato a bagnomaria.
❷ Nel frattempo scaldate anche la panna e unitela al cioccolato mescolando bene con una frusta per amalgamare il tutto. Trasferite la ciotola in un bagnomaria di acqua e ghiaccio e montate la ganache finché sarà fredda.
❸ Eliminate la calotta bombata del panettone e tagliate il resto in modo da ottenere 4 dischi uguali. Farcite i dischi con un 1/3 della ganache e sovrapponeteli, finendo con il fondo del panettone capovolto, in modo che la superficie risulti più liscia. Coprite il panettone con il resto della ganache, lisciandolo con una spatola a gomito. Mettete in frigo.
❹ Fate la decorazione. Tritate il cioccolato fondente e raccoglietelo in una ciotola, versatevi metà della panna bollente e lasciate riposare per un minuto, poi aggiungete anche il resto della panna bollente e amalgamate bene con una frusta. Trasferite il mix su un bagnomaria di acqua e ghiaccio e raffreddatelo lavorando con una frusta.
❺ Con un coltellino seghettato tagliate i coni di cialda in verticale, in modo da ricavare tanti "alberelli" di varie misure.
❻ Spalmate i mezzi coni con un po' di crema al cioccolato fondente, poi trasferite il resto in una tasca da pasticciere con una piccola bocchetta a stella (tenetene da parte solo un po' per incollare) e distribuitela a ciuffetti sui coni. Incollate gli alberelli al panettone con la crema tenuta da parte e completate con qualche ciuffetto di rosmarino. Spolverizzate con poco zucchero a velo al momento di servire.

Frittelle di patate speziate

45' | 4 | DIFFICOLTÀ

I semi di nigella sono usati in Oriente come spezia. Leggermente piccante, in questa ricetta può essere omessa o sostituita da abbondante pepe nero in grani.


©Mens Sana Edizioni Srl

INGREDIENTI:
2 patate a pasta bianca, 2 patate violette
Per la pastella: 120 g di **farina di ceci Equilibrio&Piacere**, 1/2 cucchiaino di **bicarbonato Sisa**, 1/4 di cucchiaino di **curcuma Sisa**, 1/2 cucchiaio di cumino in polvere, 1 cucchiaino scarso di coriandolo in polvere, 1 cucchiaino di semi di nigella, qualche foglia di coriandolo, **peperoncino in polvere Sisa** q.b., **sale Sisa** q.b., **olio di semi di arachide Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:
❶ Riunite la farina di ceci in una ciotola con il bicarbonato, un pizzico di sale, la curcuma, il coriandolo e il cumino. Stemperate il composto poco alla volta con 2,5 dl di acqua, mescolandolo con una frusta per evitare grumi; unite i semi di nigella.
❷ Sbucciate tutte le patate e tagliatele a fette di mezzo cm; sciacquatele in acqua fredda, scolatele e asciugatele. Scaldate abbondante olio in una padella per friggere. Immergete le fette di patate nella pastella, lasciatene gocciolare l'eccesso e poi tuffatele una alla volta nell'olio bollente.
❸ Cuocetele alcuni minuti per lato, scolatele e trasferitele man mano sopra una griglia a raffreddare. Servite le frittelle ben calde in un piatto da portata, guarnendole con qualche foglia di coriandolo e un pizzico di peperoncino.



Ricca di fibre e proteine, la **Farina di Ceci Equilibrio&Piacere**, senza glutine, è ottima per preparare tante ricette sfiziose, sia dolci che salate. È la protagonista, ad esempio, della farinata toscana, delle panelle siciliane e dei falafel, le polpettine speziate per chi ama i gusti etnici.

Lindt

EXCELLENCE

SCOPRI IL PIACERE DEL FONDENTE



Inquadra il QR code
per scoprire
le differenti ricette
Lindt Excellence

Pistacchi





L'"ORO VERDE" DI SICILIA

Semi oleosi della Pistacia Vera, pianta originaria del Medio Oriente, i pistacchi sono oggi diffusi in tutto il mondo. In Italia, la maggiore produzione si concentra in Sicilia, dove viene coltivato il celebre pistacchio di Bronte, dal colore verde smeraldo e dal sapore tendente al dolce.

TANTE PROPRIETÀ NUTRITIVE

Il consumo regolare di pistacchi al naturale ci consente di assimilare una serie di preziosi nutrienti, come sali minerali (tra cui potassio, ferro e magnesio) e proteine vegetali. Grande, inoltre, è la quantità contenuta in questi semi di polifenoli, carotenoidi, antiossidanti e vitamine, che svolgono un importante ruolo nel contrastare l'invecchiamento cellulare.

I BENEFICI

Queste sostanze nutrienti hanno anche altri effetti benefici sul nostro organismo, come il controllo del glucosio e del livello di colesterolo nel sangue e la stimolazione del sistema nervoso. Contribuiscono, poi, a darci energia, riducendo il senso di stanchezza.





MOMENTI GOLOSI CON I PISTACCHI

I pistacchi sono molto versatili e possono essere gustati in tanti modi diversi. Da soli, come spuntino goloso durante la giornata (si consiglia di non superare i 30 g giornalieri), oppure a colazione con lo yogurt e la frutta fresca. Sono ottimi, inoltre, per preparare ricette dolci e salate, come la pasta con crema di pistacchi, salmone in crosta e dessert a base di ricotta.

ideedimarca.it



Condipresto ESCA

Gli inimitabili sughi di pesce surgelati

esca.it

85′ | 6 | DIFFICOLTÀ

Rotolo di branzino con citronnette in rosso

INGREDIENTI:
700 filetti di branzino spellati, 400 g di finocchi, 1 piccola cipolla bionda, 1 melagrana, 40 g di pistacchi spellati, 1 cucchiaio raso di senape al miele, 1 limone, **olio extravergine di oliva Sisa** q.b., **sale Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:
❶ Frullate i pistacchi con un piccolo mixer fino ridurli in polvere. Pulite i finocchi tenendo da parte le foglioline verdi, lavateli e riduceteli a dadini. Sbucciate la cipolla, tritatela e fatela stufare dolcemente in una padella con 4 cucchiai di olio. Aggiungete i finocchi e una presa di sale e cuocete coperto su fiamma bassissima per 10 minuti. Unite il succo di 1/2 limone e lasciate raffreddare. Frullate un terzo del preparato con un filetto di branzino e mescolate la crema ottenuta con i finocchi rimasti e i pistacchi in polvere.
❷ Disponete i filetti di branzino su un foglio di carta da forno accavallandoli leggermente in modo che non restino spazi, copriteli con un secondo foglio di carta da forno e batteteli delicatamente per assottigliarli un poco. Eliminate il foglio superiore, salate il pesce e spalmatelo con la senape. Unite il composto di finocchi in uno strato uniforme e arrotolate il tutto aiutandovi con la carta da forno. Avvolgete il rotolo nella carta chiudendo le estremità a caramella con spago da cucina, trasferitelo in una teglia e infornatelo a 180° per 35 minuti.
❸ Spremete metà della melagrana con lo spremiagrumi e prelevate i chicchi della restante. Emulsionate il succo con quello del limone rimasto, una presa di sale, 4-5 cucchiai di olio e le foglie dei finocchi tritate finemente. Servite il rotolo a fette con sopra i chicchi di melagrana e la citronnette a parte.



IL VINO DA ABBINARE
Chardonnay Sicilia DOC
Gusto&Passione Slow Food

©Mens Sana Edizioni Srl



©Mens Sana Edizioni Srl

45' | 12 | DIFFICOLTÀ

Salmone in camicia di patate dolci, topinambur e pistacchi

INGREDIENTI:
12 fettine di salmone da 75 g ognuna, 3 cipollotti, 1 ciuffo di aneto, 1 patata, 300 g di topinambur, 100 g di pistacchi sgusciati e non salati, **olio extravergine di oliva Sisa** q.b., **sale Sisa** q.b., **pepe Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:
❶ Tritate finemente i cipollotti e soffriggeteli con un filo di olio, sale e pepe. Quando saranno morbidi e traslucidi, insaporiteli con una manciata di aneto tritato e togliete dal fuoco.
❷ Pulite i topinambur e la batata con uno spazzolino sotto il getto del rubinetto. Affettate entrambi con una mandolina molto sottili. Con un tagliabiscotti ricavate dalle fette di batata dei dischetti di 3 cm di diametro.
❸ Distribuite i cipollotti sulle fette di salmone e poi completate con le fettine di batata e topinambur alternandoli e accavallandoli leggermente. Salate, irrorate con un filo di olio e passate sotto il grill del forno per 5 minuti. Quindi cospargete con i pistacchi tritati non troppo finemente e cuocete per altri 3-4 minuti senza grill a 180°.



Philadelphia Fantasie, perfetti per gli aperitivi e antipasti di Natale!





la Robiola Osella®

Se è robiola, è Robiola Osella.





Casa di panspeziato

60' | 1 | DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI:
500 g di **farina di grano tenero tipo 00 Sisa**, 400 g di **miele millefiori bio VerdeMio**, 520 g di **zucchero a velo Sisa**, 2 **uova Sisa**, 1/2 limone, 2 cucchiaini di **bicarbonato Sisa**, 1 cucchiaino di **noce moscata in polvere Sisa**, 1 cucchiaino di **zenzero in polvere Sisa**, ½ cucchiaino di chiodi di garofano in polvere, 1 cucchiaio di **cannella in polvere Sisa**

PREPARAZIONE:
❶ Mescolate in una grossa ciotola la farina setacciata con le spezie. Scaldate leggermente il miele per renderlo fluido, versatelo nella ciotola e mescolate con una spatola. Separate i tuorli dagli albumi e mescolate i primi con il bicarbonato. Amalgamate il composto all'impasto di farina e miele e lavorate per 5-6 minuti, fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Avvolgetelo in pellicola e fatelo riposare per 1 ora in frigo.
❷ Nel frattempo, ricavate da un cartoncino le sagome da usare come guida per ritagliare le parti della casa. Occorrono: un rettangolo di 18x10 cm (per le pareti laterali); una facciata con la parte finale a punta di 14x18 cm; un rettangolo di 18x7 cm (per il tetto).
❸ Stendete la pasta su un foglio di carta da forno a 3-4 mm di spessore, posateci le sagome di cartone e ricavate le 2 pareti laterali, le 2 falde del tetto e le due facciate. Intagliate a piacere porte e finestre. Impastate i ritagli e, se vi piace, ritagliate alberelli e steccati.
❹ Allineate tutte le varie parti della casa (e le eventuali decorazioni) su una placca rivestita di carta da forno, cuocete a 170° per circa 15 minuti e fate raffreddare.
❺ Montate 500 g di zucchero a velo con gli albumi e il succo filtrato del limone per ricavare una glassa. Con una tasca da pasticciere decorate le varie parti. Infine, montate la casa incollando fra loro con la glassa prima le pareti e le facciate, poi le falde del tetto. Lasciate asciugare per qualche ora prima di trasferire la casetta su un vassoio e spolverizzarla con lo zucchero a velo.



©Mens Sana Edizioni Srl

PELLEGRINO
1880

PASSITO DI PANTELLERIA

UNICO COME LA SUA ISOLA



@pellegrinowines www.carlopellegrino.it



Decorazioni per Dolci SISA

Con le *Decorazioni per Dolci Sisa* potrai trasformare un semplice dolce in un vero e proprio prodotto di pasticceria grazie alle immancabili ***Scaglie al Cacao***, ai ***canditi*** nelle proposte ***Cedro***, ***Arancio*** e ***Ciliegie Rosse*** e, infine, alle ***Codette Miste***, deliziosi bastoncini di zucchero colorati, perfetti per dare ancora più brio a dolci e torte!



Sapevi che...

I prodotti della linea decorazioni sono disponibili in pratici vasetti apri/chiudi, pensati per salvaguardarne freschezza e qualità.





Buone feste golose!

Il periodo più magico e dolce dell'anno è arrivato. Sulle tavole imbandite spiccano pandori, panettoni, torrone, dolci della tradizione ma anche diverse ricette golose e originali, con cui conquistare i vostri cari.



DOLCI GESTI GENTILI

TREMARIE

ANTICA MARCA

CURA PASTICCERA, DA SEMPRE.

I NOSTRI INGREDIENTI SELEZIONATI CON CURA E UN PROCESSO LENTO E PAZIENTE. BONTÀ AUTENTICA IN OGNI RICETTA.



È un prodotto Galbusera



©Mens Sana Edizioni Srl

Alberelli di Natale

60′ | 10 | DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI:

170 g di **farina di grano tenero tipo 00 Sisa** + quella per la spianatoia, 50 g di **zucchero Sisa**, 30 g di **zucchero a velo Sisa**, 60 g di farina di riso, 140 g di **burro Sisa**, 200 g di cioccolato bianco, 100 ml di panna fresca, 1 arancia, 1 pizzico di **zenzero in polvere Sisa**, **scorze di arancio e cedro candite Sisa** per il decoro q.b., **sale Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:

❶ Riunite nel mixer la farina, la farina di riso, lo zucchero a velo e quello semolato, un pizzico di sale e il burro freddo tagliato a dadini; frullate fino a quando avrete ottenuto una palla di pasta. Avvolgetela in pellicola per alimenti e fatela riposare per un'ora in luogo fresco. Riprendete la pasta, mettetela sul piano di lavoro leggermente infarinato e stendetela con il matterello pure infarinato fino a ottenere una sfoglia di circa 1/2 cm di spessore. Ricavate dei dischi di dimensioni decrescenti partendo dal più grande di 14 cm di diametro. Trasferiteli sulla placca foderata con carta da forno e cuoceteli in forno già caldo a 180° per circa 20 minuti fino a quando iniziano appena a dorare. Lasciateli raffreddare completamente prima di trasferirli su una gratella.

❷ Tritate il cioccolato e mettetelo in una ciotola. Lavate l'arancia, asciugatela e grattugiate la metà della scorza. Mescolatela con lo zenzero e trasferite il tutto in una casseruola con la panna. Scaldatela su fiamma bassa, versatela a filo nella ciotola con il cioccolato, mescolando in continuazione con una spatola fino a ottenere una crema lucida. Fatela raffreddare in frigo fino a quando inizierà ad addensarsi e trasferitela in una tasca da pasticciere montata con bocchetta liscia di 5 mm.

❸ Disegnate una stella di crema di cioccolato bianco su ciascun biscotto e lasciate rapprendere su una gratella. Impilate i biscotti per formare 4 alberelli e decorate con fettine o tocchetti di canditi fissandoli con gocce di crema di cioccolato bianco.

Torta regalo alle mandorle

INGREDIENTI:

400 g di mandorle, 375 g di **zucchero Sisa**, 10 g di **burro Sisa** + quello per lo stampo, 2 albumi di **uova Sisa**, 300 g di **farina di grano tenero tipo 00 Sisa** + quella per lo stampo, 4 **uova Sisa**, 1,2 dl di **olio di semi Sisa** q.b., 120 ml di latte, 1/2 bustina di **lievito per dolci Sisa** q.b., 200 g di **mascarpone Sisa**, 200 ml di panna fresca, 150 g di pasta di mandorle rossa, 2 cucchiai di **zucchero a velo Sisa**, confettini di zucchero color oro e **zucchero a velo Sisa** per decorare e stendere q.b.

PREPARAZIONE:

❶ Sciogliete 150 g di zucchero con 0,6 dl d'acqua in un tegame; lasciate sobbollire lo sciroppo per un paio di minuti, poi, fuori dal fuoco, rovesciatevi le mandorle scaldate un po' in forno: mescolate energicamente con un cucchiaio di legno fino a quando lo zucchero si sarà ricristallizzato intorno alle mandorle formando una copertura asciutta bianca e opaca. Mettete di nuovo sul fuoco e lasciate che lo zucchero si sciolga nuovamente e caramellizzi. Togliete dal fuoco, mettete nel tegame il burro, mescolate bene, poi rovesciate le mandorle su carta da forno a raffreddare.

❷ Sbattete le uova con lo zucchero rimasto e 300 g di mandorle caramellate tritate molto fini; aggiungete la farina setacciata con il lievito, poi l'olio e il latte. Versate l'impasto in una tortiera a cerniera quadrata di 24 cm di lato imburrata e infarinata e cuocete in forno a 175° per 40 minuti. Lasciate raffreddare la torta su una gratella e poi tagliatela in 2 strati.

❸ Montate il mascarpone con la panna e lo zucchero a velo; incorporatevi le restanti mandorle tritate e farcite la torta, aiutandovi con una tasca da pasticciere. Stendete la pasta di mandorle sul piano di lavoro cosparso con poco zucchero a velo, ritagliate 2 nastri e appoggiateli sulla torta come per legare un pacco. Formate anche un fiocco e piccole stelline, applicateli e completate con i confettini dorati e poco zucchero a velo.

110′ | 16 | DIFFICOLTÀ



©Mens Sana Edizioni Srl

Milka e Federica Brignone



VINCI FANTASTICI PREMI ROSSIGNOL

10
PAIA DI SCI
Rossignol
HeroElite
Multi-Turn Ti

50
MASCHERE DA SCI
Rossignol
Magne'Lens con due
lenti intercambiabili

50
BORSE PORTA SCARPONI
Rossignol
con sistema
di riscaldamento integrato





Concorso Instant Win valido su tutte le referenze Milka dal 15/09/2025 al 31/12/2025 con eventuale estrazione a recupero dei premi residui non assegnati entro il 31/01/2026. Montepremi stimato € 28.697,00 iva escl. Consulta il regolamento su www.vinciconmilka.it per modalità di partecipazione, limitazioni e dettaglio premi. **Immagini a scopo illustrativo. Conserva il documento d'acquisto

210′ | 8 | DIFFICOLTÀ

Cosciotto di tacchino ripieno

INGREDIENTI:
2 cosciotti di tacchino (fusi e sovracosce) disossati, aperti a libro e appiattiti, 200 g di polpa di tacchino macinata, 500 g di salsiccia, 100 g di prosciutto crudo in 1 sola fetta, 1 spicchio di aglio, 3 coste di sedano, 3 carote, **Grana Padano Dop grattugiato Sisa** q.b., 2 **uova Sisa**, 100 g di **ricotta Sisa**, 1 dl di vino moscato, 300 g di castagne, 4 scalogni, **burro Sisa** q.b., 2 foglie di alloro, **olio extravergine di oliva Sisa** q.b., **sale Sisa** q.b., **pepe Sisa** q.b.

Una volta cotto, lasciate riposare l'arrosto per circa 20 minuti, coperto con un foglio di alluminio, prima di tagliarlo a fette spesse. In questo modo, i succhi si distribuiranno in modo uniforme.



©Mens Sana Edizioni Srl



PREPARAZIONE:

❶ Incidete le castagne, immergetele in una pentola d'acqua fredda con l'alloro e lessatele per 40' a partire dall'ebollizione. Scolatele, sbucciatele e passatene metà al passaverdure, raccogliendole in una ciotola.



❷ Mescolate al passato la polpa di tacchino, la salsiccia spellata e sgranata, le uova, la ricotta, l'aglio spellato e tritato, 50 g di grana, sale e una macinata di pepe.



❸ Pulite e tagliate a bastoncini 2 carote, 2 coste di sedano e il prosciutto crudo. Riempite i fusi con parte del ripieno preparato e disponete il rimanente al centro delle sovracosce. Mettetevi sopra i bastoncini di prosciutto e verdure e le castagne intere rimaste. Coprite con i lati delle sovracosce liberi e legate i cosciotti con spago da cucina. Disponeteli in una pirofila unta d'olio e infornate a 220° per 10'. Sfumate con il moscato, unite il sedano e la carota rimasti e gli scalogni (tutti puliti e a pezzetti) e abbassate la temperatura a 180°; cuocete per 1 ora coperto con alluminio e per 1 ora senza.



❹ Sgocciolate i cosciotti e, con il mixer a immersione, frullate il fondo di cottura con poco burro. Serviteli a fette, con il fondo di cottura e, a piacere, qualche castagna e chicchi di melagrana.

L'Amore ha una Ricetta!



Pesto alla genovese Biffi.
Intenso, vivace e ricco di gusto!

Biffi® Che Pesto!

FOLLOW US - @biffi1852

www.biffi1852.it

Biffi Milano 1852



VASO E TERRICCIO

Come prima cosa, scegliamo un vaso abbastanza grande, profondo almeno 25-30 cm, perché il rosmarino ha radici che amano espandersi. Meglio se di terracotta, che permette alla terra di "respirare". Sul fondo sistemiamo uno strato di argilla espansa o sassolini: il drenaggio è fondamentale, perché l'unico vero nemico di questa pianta aromatica è l'acqua stagnante. Il terriccio ideale è leggero e ben drenante: possiamo mischiare una parte di terra universale con sabbia grossolana e un po' di compost.



Coltivare il rosmarino in vaso è un piccolo piacere che regala grandi soddisfazioni: profumo, bellezza e sapore, tutto in una sola pianta. È rustico, resistente e non chiede troppa cura: basta imparare a conoscerlo e diventa presto una presenza indispensabile sui nostri balconi o davanzali.



SÌ ALLA LUCE

Una volta piantato, posizioniamolo in un luogo soleggiato. Il rosmarino ama il sole, perciò durante l'inverno è bene sistemarlo in un posto riparato, ma vicino a una finestra luminosa. L'annaffiatura è semplice: meglio poca, ma regolare, lasciando asciugare completamente il terreno tra un'annaffiatura e l'altra, soprattutto nei mesi freddi.



LA GIUSTA POTATURA

Ogni tanto possiamo togliere le foglie secche e accorciare i rami più lunghi: questo aiuta la pianta a mantenersi compatta e rigogliosa. La potatura leggera, fatta in primavera o dopo la fioritura, stimola nuovi germogli e mantiene la forma ordinata.



LAGIOIOSA

L'ITALIA CHE PIACE AL MONDO



La seconda vita dei tappi di sughero

I tappi di sughero sono piccoli oggetti che spesso buttiamo via senza pensarci, ma che possono avere una seconda vita sorprendente.

Il sughero è un materiale naturale, leggero e resistente, perfetto per tanti piccoli riusi creativi e utili. Riutilizzarlo significa ridurre gli sprechi e dare valore a qualcosa che, altrimenti, finirebbe nel cestino dopo una sola bottiglia stappata.

UN RICICLO CREATIVO

Basta davvero poco per trasformare i tappi di sughero: diventano dei segnaposto per una tavola speciale, dei chiudipacchi per i regali o delle decorazioni per un vaso o barattoli di vetro. Con un po' di colla, pazienza e fantasia si possono creare anche degli originali sottobicchieri o tovagliette perfette per la cucina, tagliandoli a metà e incollandoli su una base di cartone o legno. Un'altra semplice idea è creare una bacheca: basta incollare i tappi su una base rigida per avere un pannello pratico e bello, dove appuntare note, foto o ricette.

IDEE PER IL GIARDINAGGIO

Il sughero galleggia: ecco perché è ideale per realizzare piccole barchette da bagno per i bambini o dei galleggianti per gli amanti della pesca. Gli appassionati di giardinaggio, inoltre, possono usare i tappi nei vasi: tritati e mescolati alla terra, aiutano a mantenerla leggera e drenata; se interi, invece, possono fare da pacciamatura naturale.

RISPETTO PER L'AMBIENTE

Ogni tappo riutilizzato è un piccolo gesto di rispetto, sia per la natura che per noi stessi. È un invito a guardare con occhi nuovi ciò che abbiamo già, perché niente è davvero da buttare se impariamo a dargli un nuovo significato.

parmalat
ZYMIL®
Alta Digeribilità



IL BENESSERE *si vede* DAL MATTINO

Il latte è fonte di Calcio necessario per il mantenimento di ossa e denti normali. Parmalat ti ricorda l'importanza di una dieta varia, equilibrata e di uno stile di vita sano.

Santal

VOGLIA DI APERITIVO?

FRUITZ!
L'ANALCOLICO ALLA FRUTTA

A NATALE PROVA LA NOVITÀ

ZERO
ALCOL
ZUCCHERI AGGIUNTI*
DOLCIFICANTI
...E TANTA FRUTTA



*Contiene naturalmente zuccheri

PROVA A VINCERE UNO DEI PREMI*

LE CREUSET®

IN PALIO OGNI GIORNO



*Marmitta Evolution

Immagini a scopo illustrativo

CHEF

GODITELA TUTTA!



ACQUISTA ALMENO UN PRODOTTO CHEF → CONSERVA IL DOCUMENTO D'ACQUISTO → SCOPRI SE HAI VINTO SU WWW.CHEFTIPREMIA.IT

Concorso "La più buona che Chef" valido dal 17/11/2025 al 12/01/2026 per tutti i prodotti Chef in promozione. Puoi partecipare al concorso dalle ore 9.00 alle ore 22.00 di ciascuna giornata di validità. Conserva l'originale del documento d'acquisto e, in caso di scontrino con dicitura generica, la foto del Prodotto acquistato nella quale sia ben visibile il codice EAN e la data di scadenza, almeno sino al 30/04/2026. Montepremi complessivo pari a €19.665,00 IVA inclusa. Scopri tutti i dettagli di partecipazione e i premi sul regolamento completo reperibile sul sito www.cheftipremia.it.



Una “spa” a casa per ritrovare noi stessi

Coccolarsi a casa come in una spa è più semplice di quanto pensiamo: il segreto è creare un’atmosfera rilassante, fatta di profumi, silenzio e gesti lenti.

Quante volte non ci accorgiamo che non serve andare lontano per prendersi cura di sé? Basta un po’ di tempo, qualche piccola attenzione e la voglia di rallentare. Per farlo, non abbiamo bisogno di una spa lussuosa, ma solo di trasformare la nostra casa in un piccolo rifugio di relax.

UN’ATMOSFERA RILASSANTE

Cominciamo preparando l’ambiente: abbassiamo le luci, accendiamo una candela profumata o qualche goccia di olio essenziale per lasciare che un profumo leggero riempia la stanza. Mettiamo una musica dolce di sottofondo e, se ci va, prepariamo una tisana calda da sorseggiare.

SCRUB DELICATI E NATURALI

Passiamo, poi, ai piccoli rituali di relax. Un bagno o una doccia lunga, con acqua tiepida e il nostro bagnoschiuma preferito, può essere già una coccola. Dopo, uno scrub delicato per il corpo con zucchero e miele o sale e olio d’oliva per prenderci cura della nostra pelle, e infine una crema o un olio idratante stesi lentamente, come una carezza.

UNA COCCOLA PER IL VISO

Prepariamo adesso una maschera per il viso con ingredienti naturali: yogurt e miele per nutrire, argilla e acqua per purificare. Intanto, lasciamo che il vapore e il profumo degli oli rilassino la mente; restiamo avvolti in un accappatoio caldo e riposiamo qualche minuto godendoci il silenzio.

UN TOCCASANA PER IL CORPO E LA MENTE

Le “coccole” di casa sono gesti semplici, ma preziosi sia per il corpo che per la mente. Sono momenti importanti per rimettere in ordine i pensieri, respirare meglio, tornare in pace con noi stessi. Perché, a volte, la spa migliore è proprio la nostra casa, in cui ci regaliamo tempo, calma e un po’ di tenerezza.

Findus

100%

IL NOSTRO PERCORSO
DI SOSTENIBILITÀ

Il 100% dei prodotti Capitan Findus è certificato MSC & ASC!

PESCA SOSTENIBILE E CERTIFICATA MSC www.msc.org/it

ACQUACOLTURA RESPONSABILE CERTIFICATA asc ASC-AQUA.ORG







Una tavola **natalizia** a misura di pet



NIENTE SGARRI!

Durante le cene e i pranzi natalizi è facile cedere alla tentazione di dare ai nostri pet qualche prelibatezza dalla tavola: è bene ricordarsi, però, che non tutti i cibi sono adatti a loro e che alcuni sono addirittura potenzialmente pericolosi per la loro salute. Pandoro, panettone e lievitati, ad esempio, non vengono digeriti con facilità e possono contenere ingredienti (come l'uvetta) tossici per i quattrozampe.



VIETATO IL CIOCCOLATO

Anche il cioccolato è severamente vietato, perché contiene la teobromina, sostanza che può causare nei pet un'intossicazione potenzialmente letale. Da evitare, poi, i datteri e i fichi secchi (immancabili sulle tavole di Natale), perché ricchi di zuccheri che possono fermentare nell'intestino e provocare coliche addominali.

NO AGLI SCARTI

Tra i cibi assolutamente vietati, infine, rientrano gli scarti: ossa e lische, infatti, potrebbero rompersi o scheggiarsi causando dei danni all'apparato gastrointestinale di cani e gatti. In piccole quantità, invece, possiamo concedere ai nostri pet un po' di frutta secca (nocciole o mandorle), della frutta fresca, formaggio grana e yogurt bianco.



A NATALE, ACQUISTA
UNA BOTTIGLIA E HAI

SEMPRE IN REGALO 20€

IN ESPERIENZE

→CENE →SPA →CINEMA
→VIAGGI →E TANTO ALTRO

SCOPRI COME PARTECIPARE SU

BRANCAENJOY180.IT



Promotore: Fratelli Branca Distillerie S.p.A., via Broletto 35, 20121 Milano (MI). Operazione a premi valida dal 15/10/25 al 15/01/26.
Scopri come ottenere il premio su brancaenjoy180.it (registrazione richiesta). Carica lo scontrino sul sito e ricevi il buono esperienze!

BEVI RESPONSABILMENTE. © 2025 Brancamenta, Fernet Branca, Borghetti e Stravecchio Branca sono marchi registrati della Fratelli Branca Distillerie S.p.A. Milano, Italia

L'incanto di Vienna

La capitale austriaca, dichiarata Patrimonio Unesco, è ricca di bellezze artistiche e architettoniche, testimonianze di un grande passato storico e culturale. Ad accogliere i turisti, un'atmosfera magica, ancora più suggestiva durante il periodo natalizio.



Vienna, attraversata dal Danubio, affascina e conquista i suoi visitatori con il suo grande patrimonio culturale e architettonico, costruito nel corso dei secoli grazie ai suoi governatori (primi fra tutti i sovrani della dinastia asburgica) ma anche a importanti personalità a cui ha dato i natali, tra cui Mozart, Beethoven, Klimt e Freud.

INIZIAMO DALL'HOFBURG PALACE

Un passato glorioso, che si respira anche solo camminando per le sue strade e di cui ne è un esempio l'**Hofburg Palace**, il Palazzo Imperiale, simbolo della grandiosità asburgica. Questo meraviglioso complesso architettonico è formato da tanti edifici di epoche differenti e ospita diverse istituzioni culturali, tra cui la Biblioteca Nazionale, la Scuola di Equitazione Spagnola e la Camera del Tesoro Imperiale. Al suo interno anche il Museo di Sissi, che offre la possibilità di visitare 19 stanze degli appartamenti imperiali per conoscere una parte della vita della tanto amata imperatrice.



Hofburg Palace



Belvedere

ALTRI SIMBOLI CITTADINI

Da non perdere durante un viaggio a Vienna è anche il **Duomo di Santo Stefano**, realizzato in stile gotico, con un tetto formato da 250.000 tegole colorate che rappresentano lo stemma austriaco. A caratterizzarlo anche 4 torri, di cui la principale è alta quasi 140 metri. La visita nella città prosegue poi al **Castello di Schönbrunn**, residenza estiva degli Asburgo in stile barocco e rococò, del quale possono essere ammirate solo alcune stanze e il bellissimo parco, con fontane, statue e monumenti. Da non perdere anche il **Belvedere**, altra residenza estiva voluta dal principe Eugenio di Savoia, in cui si trova il famoso Museo dove sono custodite - tra le altre - diverse opere di Klimt e Schiele.

I MAGGIORI PUNTI D'INTERESSE

- Hofburg Palace
- Castello di Schönbrunn
- Belvedere
- Duomo di Santo Stefano
- Hundertwasserhaus
- Prater





Hundertwasserhaus

ORIGINALITÀ E RELAX

Altra tappa doverosa per i visitatori della capitale austriaca è il quartiere **Hundertwasserhaus**, che stupisce per le sue case originali, costruite con forme asimmetriche e colori vivaci dall'artista Hundertwasser negli anni '80 del secolo scorso. Dopo un lungo giro tra palazzi e musei ci si può riposare, infine, al **Prater**: il parco cittadino è ricco di prati, chioschi e viali alberati, ma ospita anche un lunapark e la ruota panoramica alta circa 65 metri, da cui ammirare la bellezza di Vienna.

INFORMAZIONI PRATICHE

COME MUOVERSI A VIENNA

▪Per girare a Vienna si può acquistare la Vienna City Card, che consente di utilizzare gratuitamente i mezzi pubblici cittadini per 24, 48, 72 ore o una settimana.

DOVE DORMIRE

▪**Steigenberger Hotel Herrenhof**
A pochi passi dal Palazzo Imperiale di Hofburg, con un ampio centro benessere
www.hrewards.com/de/steigenberger-hotel-herrenhof-wien
Herrengasse 10-1010 Wien

▪**Boutique Hotel Das Tigra**
Nel cuore di Vienna, a 10 minuti dal Duomo
www. hotel-tigra.at/
Tiefer Graben 14-20-1010 Wien

DOVE MANGIARE

▪**Wiener Wiaz Haus**
Ristorante a conduzione familiare, con cucina tipica viennese
Karlsgasse 22 - 1040 Wien

▪**Restaurant Stefanie**
I classici della cucina viennese nel ristorante del più antico hotel di Vienna, dall'atmosfera imperiale.
Taborstraße 12 - 1020 Wien



Un piatto di Wiener Schnitzel

UNA CUCINA INDIMENTICABILE

La cucina tipica viennese è ricca di piatti gustosi, che hanno risentito nel corso degli anni delle influenze di Paesi vicini, come Ungheria, Germania e Italia. Tra le ricette più tradizionali rientrano la **Wiener Schnitzel**, versione austriaca della cotoletta alla milanese, a base di una croccante fetta di vitello impanata e fritta, e la **Wiener Würstchen**, salsiccia dal sapore affumicato racchiusa in un panino e condita con senape. Da assaggiare, poi, il **Gulasch** (con carne tenera, cipolle e spezie) e la **Frittatensuppe**, una zuppa di frittelle o crepes tagliate a fettine e immerse nel brodo di manzo, nonché il **Tafelspitz** (bollito di manzo, solitamente servito con salse di mele e rafano). Il dolce simbolo di Vienna, invece è la **Sachertorte**, un'autentica delizia con doppio strato di cioccolato, marmellata di albicocche e una glassa lucida di cioccolato fondente. Da gustare anche l'**Apfelstrudel**, una spirale di pasta sfoglia ripiena di mele, cannella, zucchero e uvetta.

KV NORDIC

A NATALE REGALATI UN LUSSO QUOTIDIANO

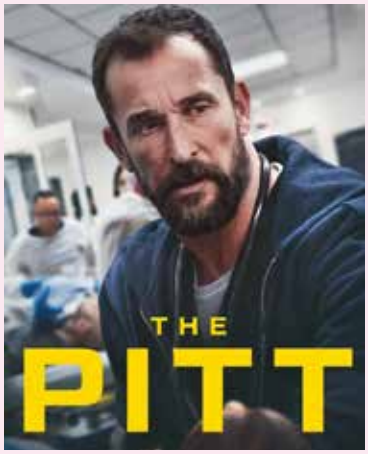




Eurofood

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

Novità e suggerimenti da non perdere

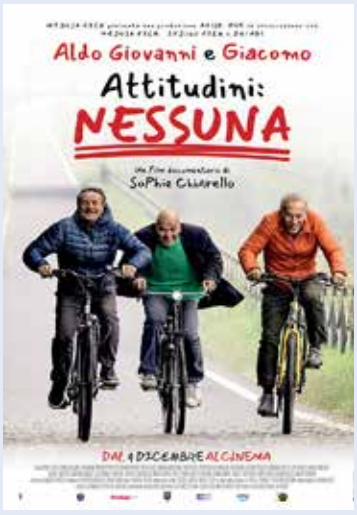


The Pitt (Sky-Now)

La serie tv statunitense si propone di rappresentare in modo realistico le sfide che gli operatori sanitari devono affrontare nell'America di oggi. Noah Wyle interpreta il Dott. Michael "Robby" Robinavitch, che coordina l'equipe del pronto soccorso presso il Trauma Medical Hospital di Pittsburgh. Ciascun ciclo di episodi segue in tempo reale un unico turno ospedaliero di 15 ore, mostrando - in modo molto realistico - le numerose battaglie che medici, infermieri, tecnici e pazienti insieme alle loro famiglie devono affrontare nelle trincee della medicina moderna.

Attitudini: Nessuna (Al cinema)

Il nuovo film di Aldo, Giovanni e Giacomo è un documentario diretto da Sophie Chiarello, che ripercorre la carriera e l'amicizia del trio comico, attraverso un ritratto che rivela anche aspetti inediti. L'opera non è solo un film sui tre artisti, ma anche il racconto di un capitolo importante della cultura popolare italiana, che è stato capace di unire generazioni diverse.



La domestica a ore - Sveva Casati Modignani

Isabella Boccadoro d'Este ha scelto di vivere senza ostentare le sue nobili origini, lavorando come domestica a ore a Milano. Con la sua discrezione e la sua innata sensibilità, porta ordine e serenità dove regnano solitudine e disarmonia. Finché una mattina, entrando nell'appartamento elegante dei Tizzoni, non trova Laura, la giovane padrona di casa, gravemente ferita. Dietro la facciata rispettabile di una famiglia perfetta, si nasconde una storia di violenza che minaccia di travolgere anche i due figli della coppia. Mentre la giustizia fatica a fare il suo corso tra bugie e omertà, Isabella si ritrova coinvolta personalmente sempre di più nella vicenda, scoprendo la forza della solidarietà femminile e la fragilità di chi sembra invincibile. Accanto a lei, Duccio Soldanieri, un capitano dei carabinieri affascinante e determinato, anche lui nobile, porta nella sua vita un sentimento nuovo e inatteso. Tra segreti, passioni e scelte difficili, Isabella dovrà affrontare le proprie paure e imparare che, a volte, avere coraggio significa lasciarsi amare.



Buitoni

DAL 1827

Scopri il gusto di non sprecare





INQUADRA IL QR CODE
E SCOPRI TUTTE
LE RICETTE

www.buitoni.it







...con un tocco
più dolce

G - Giorgia

L'album, uscito dopo il singolo "Golpe", include una serie di inediti e di brani già noti (tra cui "La cura per me", presentato all'ultimo Festival di Sanremo, certificato platino). Sono 12 le tracce, attraverso cui la cantante romana intraprende un viaggio introspettivo e di rinascita, parlando di forza e vulnerabilità e dialogando con le nuove generazioni, come dimostrano le collaborazioni con giovani artisti e sound più elettronici e contemporanei. L'album anticipa il nuovo tour di Giorgia, che la vedrà protagonista nei principali palasport d'Italia, fino a marzo del prossimo anno.





Il mondo di Klimt. Virtual experience and images - Catania

Sarà aperta fino all'11 gennaio 2026, presso la Chiesa di San Giuseppe al Duomo, la mostra dedicata all'universo creativo di Gustav Klimt, in cui immergersi attraverso un'esperienza virtuale che unisce arte, tecnologia e narrazione. Tramite proiezioni immersive a 360°, installazioni interattive e ambientazioni digitali in 3D, si possono scoprire i capolavori e il contesto storico-culturale di uno dei più grandi maestri della scena artistica austriaca.

AMARO LUCANO 1894

VOLTO NUOVO.
AMARO DI SEMPRE.

Più semplice, più contemporaneo, ma sempre in continuità con le origini.
La protagonista di questo rinnovamento è la nuova Pacchiana: una donna emancipata, consapevole e profondamente legata alla sua terra.
Un simbolo di femminilità autentica, capace di evolvere senza rinunciare alla propria identità.



amarolucano.it
Bevi Lucano responsabilmente

Da 100 Anni
Pomodoro E Tradizione Toscana Insieme.

P
Pomodoro
Tutto nasce dal pomodoro. Fin dall'inizio la nostra azienda si è dedicata al confezionamento delle conserve rosse conquistando negli anni il mercato europeo e diventando uno dei maggiori produttori a livello globale.

E
E
Non è una semplice "e", ma l'essenza che lega il passato al futuro, la tradizione all'innovazione, l'eccellenza come valore imprescindibile all'interno della nostra azienda.

T
Tradizione
La passione per il pomodoro è il cuore della nostra famiglia che oggi arriva alla quinta generazione. Le nuove tecnologie e i processi produttivi sono in continuo sviluppo, ma la bontà dei nostri prodotti rimane come da tradizione.

T
Toscana
Nel 1973 l'azienda si espande facendo della Toscana la nuova casa della produzione a marchio Petti.

I
Insieme
Ogni traguardo raggiunto è il frutto del lavoro e della collaborazione delle persone che ci accompagnano. È anche grazie a loro che il nostro pomodoro continua a essere sinonimo di qualità, oggi come cento anni fa.



All'interno della nostra famiglia, la passione per il pomodoro si tramanda di generazione in generazione da 100 anni, offrendo prodotti sempre nuovi che esaltano il sapore autentico della tradizione: quella toscana.

TOSCANA • ITALIA

Petti 1925

ILPOMODOROPETTI.COM


NIRO
sta bene su tutto
NIRO
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
NIRO
CERASUOLO D'ABRUZZO
NIRO
PASSERINA
NIRO
PECORINO
NIRO
COCOCCIOLA
CITRA
VINI. VOLTI. VALORI.