Grembiule Sen, vassoio in legno da Cioncasa, vasi in vetro con chiusure ermetiche distr. da MCM Emballages e Bormioli Rocco. Indirizzi a pagina 6

Cottura in vaso

CUOCERE IN BARATTOLI RENDE I CIBI PIÙ TENERI, FRAGRANTI E SUCCULENTI. UNA TECNICA FACILE, PERFETTA PER PESCE, CARNE A TOCCHETTI E VERDURE

a cura di Marina Cella, ricette di Alessandra Avallone con la collaborazione di Anna Montoldi, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina

Il nome fa pensare a una nuova stranezza degli chef. In realtà la vasocottura è un metodo semplice e per nulla insolito: significa cuocere in barattoli di vetro, come si fa da sempre a bagnomaria per marmellate e conserve. Ma questo metodo di preparazione dei cibi, perfetto per cotture piuttosto rapide, si adatta anche agli ortaggi, alla carne e al pesce tagliati a pezzetti, ai crostacei, le uova, le salse e i dessert. È pratico, perché i contenitori monoporzione si usano sia per cuocere sia per servire e si possono riporre direttamente in frigo o in freezer. È veloce: grazie alla pressione all'interno dei vasetti, i tempi di cottura si accorciano; e anche salutare, perché la vasocottura preserva i nutrienti dei cibi (vitamine e altro) e richiede poco condimento. Gli alimenti, racchiusi in contenitori ermetici, conservano aromi e sapori più intensi e naturali, e colori più brillanti. La carne si mantiene morbida e succulenta, il pesce cuoce delicatamente, le creme e i dolci sono più soffici. Lo sanno bene gli chef, che stanno riscoprendo la vasocottura: Cristian Mometti del ristorante La Porta di Bologna vi ha dedicato un intero libro (*Vasocottura*, Club Magnar Ben, magnarben.it); alcuni pasticcieri, come Denis Dianin e Alessandro Servida, hanno proposto per Natale il panettone più originale, in monoporzioni cotte in vaso. Dunque non resta che provare, munendosi di barattoli di vetro ermetici con chiusura a molla o a vite (nel microonde evitare tappi metallici). Gli ingredienti, che devono avere gli stessi tempi di cottura, si preparano e si radunano tutti insieme nei vasi, senza riempirli fino all'orlo: si condisce leggermente (olio, brodo, bisque) e si cuoce; prima di aprirli, meglio farli riposare una decina di minuti. I metodi di cottura sono diversi. A bagnomaria sul fornello, con i vasi immersi nell'acqua, oppure nel forno, in una teglia con 2/3 di acqua. A vapore, nella vaporiera o nell'apposito cestello. Oppure in forno a secco e, per i piatti più veloci (6-7 minuti), nel microonde. Infine, i più ecologisti possono cuocere in lavastoviglie, avvolgendo i barattoli in sacchetti di plastica.

Vassoio da Coincasa, vasetto con chiusura ermetica Bormioli Luigi, tovagliolo Society Limonta. Nella pagina accanto, foto grande: americana Society Limonta, lavastone Made a Mano, vasetti con chiusura ermetica Bormioli Rocco, piattino Forme di Farina. Foto piccola: cestino da Coincasa, tovagliolo Society Limonta, vasi in vetro con coperchio distr. da MCM Emballages. Indirizzi a pagina 6

Millefoglie di vitello all'acciuga tartufata

pag. 95

Tortine soffici
al cioccolato e arancia
pag. 95

ZUPPA DI PESCE ALLA CATALANA

PER 4 PERSONE
600 g di pescatrice - 1 scorfano - 1 gallinella - 4 triglie - 200 g di pomodori ciliegini - 2 cipolle - 2 spicchi d'aglio - 1 grossa patata - 4 mazzetti guarniti (con porro, sedano, timo e finocchietto) - 0,5 dl di brodo vegetale - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Riducete a fette sottili le cipolle e l'aglio, stufatele in padella con 2 cucchiai d'olio e un pizzico di sale; quando sono morbide, unite metà dei ciliegini tagliati in due e spegnete.
● **2** Pulite e squamate lo scorfano e la gallinella, eliminate la lisca e la pelle della pescatrice e tagliate i pesci a grossi tranci. Pulite, squamate e sfilettate le triglie. In una padella con 2 cucchiai d'olio rosolate i tranci 2-3 minuti per parte e scolateli con una paletta forata; dorate per qualche istante le triglie e tenete da parte.
● **3** Pelate e tagliate la patata a fette sottili con la mandolina. Distribuite i ciliegini rimasti sul fondo di 4 barattoli di vetro ermetici di 4 dl di capacità, coprite con uno strato di patate e un cucchiaio di cipolle. Suddividete i pesci nei vasi alternandoli con cipolle e ciliegini e fette di patate. Inserite in ciascun barattolo 1 mazzetto guarnito, bagnate con il brodo (1,2 dl circa ognuno), chiudete e cuocete a vapore per 20 minuti circa.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 35 minuti** ● **330 cal/porzione**

Mousseline di asparagi al prosciutto

pag. 95

POLLO MARINATO ALLE SPEZIE CON CUSCUS

PER 4 PERSONE
8 cosce di pollo - 2 spicchi d'aglio - 1 limone non trattato - 6 chiodi di garofano - 1 stecca di cannella - 1 cucchiaino di zenzero in polvere e 1 di noce moscata in polvere - olio extravergine d'oliva - sale - pepe per il cuscus: 200 g di cuscus precotto - 1 carota - 1 cipolla rossa - 1 costola di sedano - 1 piccola fetta di zucca - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Eliminate la pelle e il grasso dalle cosce di pollo e staccate la carne dalla base dell'osso. In una ciotola mescolate le spezie con il succo e la scorza grattugiata del limone, unite 0,5 dl di olio, gli spicchi d'aglio tagliati a metà, un pizzico di sale e una buona macinata di pepe. Immergete il pollo nella marinata e fate riposare per 20 minuti.
● **2** Suddividete le cosce in 4 vasi ermetici di 5 dl di capacità, versate un cucchiaio abbondante di marinata in ciascuno con l'aglio e chiudeteli. Fateli bollire (100°) in una pentola coperti d'acqua per 1 ora e 30 minuti.
● **3** Nel frattempo preparate il cuscus. Pulite le verdure, tagliatele a piccoli dadi e saltatele in padella con 2 cucchiai d'olio. Fate gonfiare il cuscus come indicato sulla confezione. Quando è pronto unite 1 cucchiaio d'olio e sgranatelo con una forchetta. Passatelo in padella con le verdure e servite con il pollo.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti + riposo**
● **Cottura 1 ora e 35 minuti**
● **475 cal/porzione**

Ciotola da Madame Gioia Home, tovagliolo da Coincasa, vaso con chiusura ermetica Bormioli Luigi. Nella pagina accanto: vassoio da Madame Gioia Home, tovagliolo Society Limonta, vasetti con tappi in vetro da MCM Emballages. Indirizzi a pagina 6

Tonno speziato allo zenzero con pesto di carote

pag. 95

Tagliere in legno e marmo da Coincasa, ciotola da Madame Gioia Home, bicchiere in vetro borosilicato da La Rinascente, vasetto a chiusura ermetica Bormioli Rocco. Indirizzi a pagina 6

TONNO SPEZIATO ALLO ZENZERO CON PESTO DI CAROTE

PER 4 PERSONE
500 g di tonno fresco - 1 noce di zenzero fresco - 1 cucchiaio di pepe verde (fresco o al naturale) - 120 g di carotine novelle (già pulite, se possibile di più colori) - 1 mini sedano rapa (oppure 60 g di sedano rapa pulito) - olio extravergine d'oliva - sale
per il pesto: 2 manciate di foglie di carota tenere (quelle dei mazzi di carote) - 40 g di anacardi - 1/2 spicchio d'aglio - 1/2 limone - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Tagliate il tonno a grossi pezzi e salatelo. Dividete a metà le carotine, tagliate a spicchi il sedano rapa e condite entrambi con poco sale. Sbucciate lo zenzero, affettatelo sottile e mescolatelo con il tonno.
● **2** Suddividete le verdure preparate, il tonno e il pepe verde a strati in 4 vasi di vetro a chiusura ermetica di 2,5 dl di capacità. Aggiungete un giro d'olio, chiudete e cuocete i vasi in forno a 200° per 20 minuti.
● **3** Tostate in padella gli anacardi finché sono fragranti. Lavate la parte tenera delle foglie di carota e asciugatele bene. Mixatele con gli anacardi tritati, 2 prese di sale, il succo dell'aglio spremuto e 4 cucchiai d'olio. Allungate il pesto con poca acqua calda e qualche goccia di succo del limone. Fate riposare i vasi qualche minuto, apriteli e servite il tonno caldo con il pesto di accompagnamento.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti**
● **Cottura 25 minuti** ● **340 cal/porzione**

MILLEFOGLIE DI VITELLO ALL'ACCIUGA TARTUFATA

PER 4 PERSONE
400 g di fesa di spalla di vitello affettata a carpaccio - 1 tartufo nero medio - 1 spicchio d'aglio - 10 filetti di acciuga grandi sott'olio - qualche rametto di timo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Spezzettate le acciughe, mettetele in una casseruola con 6-8 cucchiai d'olio e l'aglio e scioglietele a fuoco dolce; insaporite con una macinata di pepe. Separate le foglie del timo dai rametti. Affettate sottilmente il tartufo. Tagliate la carne a fettine o pezzetti e, con un pennello da cucina, spennellateli con l'olio alle acciughe.
● **2** Suddividete il vitello a strati in 4 vasi a chiusura ermetica di 2,5 dl di capacità e distribuite sopra ogni strato foglioline di timo e fettine di tartufo. Regolate di sale. Quando i barattoli sono pieni chiudeteli ermeticamente e cuocete a vapore per 30 minuti. Fate raffreddare nella vaporiera semi aperta. Servite la carne tiepida o fredda, se vi piace con una julienne di patatine fritte.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 35 minuti** ● **260 cal/porzione**

TORTINI SOFFICI AL CIOCCOLATO FONDENTE E ARANCIA

PER 4 PERSONE
150 g di burro + 30 per imburrare i barattoli - 150 g di zucchero - 120 g di marmellata di arance - 100 g di farina di frumento 00 - 50 g di cacao - 50 g di cioccolato fondente - 3 uova - 1 arancia non trattata - un pizzico di sale - panna acida per accompagnare

● **1** Imburrate generosamente 4 barattoli di vetro a chiusura ermetica di 2 dl di capacità e ricoprite il fondo con un disco di carta da forno. Raccogliete in una ciotola il burro con lo zucchero e montateli con le fruste elettriche fino a ottenere un composto liscio e spumoso. Poi aggiungete all'impasto, nell'ordine: il cacao, 1 uovo, metà della farina, 1 secondo uovo, la farina rimasta, l'uovo rimanente, il sale, il cioccolato tritato grossolanamente e la scorza grattugiata dell'arancia. Lavorate il composto con una spatola, unendo l'ingrediente successivo solo quando il precedente è ben incorporato.
● **2** Mettete la marmellata in una piccola casseruola e fatela sciogliere per qualche minuto a fuoco bassissimo. Trasferite il composto al cioccolato in un sac à poche e spremetelo nei barattoli riempiendoli fino a metà; aggiungete un cucchiaio di marmellata ciascuno, coprite con l'impasto rimasto e terminate con un po' di marmellata.
● **3** Chiudete ermeticamente i barattoli, trasferiteli in una pentola, copriteli completamente d'acqua e fateli bollire (100°) per 1 ora. Lasciate raffreddare le tortine, toglietele dai vasetti e servitele accompagnate con un cucchiaio di panna acida.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 1 ora e 5 minuti** ● **840 cal/porzione**

MOUSSELINE DI ASPARAGI AL PROSCIUTTO

PER 4 PERSONE
1 mazzo di asparagi grande - 2 uova - 0,5 dl di panna fresca - 2 cucchiai di grana grattugiato - 50 g di prosciutto cotto in una sola fetta - noce moscata - olio extravergine d'oliva - sale - pepe bianco

● **1** Private gli asparagi della parte più dura e fibrosa e separate i gambi dalle punte. In una pentola con acqua bollente salata lessate prima i gambi per 10 minuti, poi le punte per 3 minuti. Scolate il tutto e tagliate le punte a metà in senso verticale. Frullate a crema i gambi e metà delle punte, tenendo da parte le rimanenti; incorporate le uova sbattute, la panna, una grattata di noce moscata, il grana e il pepe. Regolate di sale.
● **2** Tagliate il prosciutto a dadini e rosolateli in padella con qualche goccia di olio. Quando sono dorati tenetene da parte un cucchiaio e mescolate i rimanenti con la crema di asparagi. Spennellate d'olio 4 vasetti di vetro ermetici di 2 dl di capacità, suddividetevi il composto di asparagi preparato e le punte riservate, chiudete e cuocete a vapore per 15 minuti. Fate riposare i vasetti e servite la mousseline tiepida, guarnita con si dadini di prosciutto tenuti da parte.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 30 minuti** ● **550 cal/porzione**

Alice da grande vuole fare il pilota. **Ma ha il cancro.**

Con il tuo aiuto possiamo dare speranza ad Alice e a tanti altri bambini malati di tumore. Sostienici.

Invia un sms o chiama da fisso il

45540

dal 3 febbraio al 31 marzo 2017

Con un piccolo contributo sostieni **Gold for Kids,** il progetto di Fondazione Umberto Veronesi che finanzia la ricerca scientifica per curare i bambini affetti da patologie oncologiche*.

Ti aspettiamo nelle piazze italiane

25 e 26 marzo
Coloriamo la ricerca

Scegli le nostre matite e sostieni **Gold for Kids.**

Scopri la piazza più vicina a te su **www.fondazioneveronesi.it**

Dona 2 euro
con un sms

WIND | 3 | TIM | vodafone | Poste mobile | coop voce | tiscali:

Dona 5 euro
con chiamata da rete fissa

vodafone | TWT | Convergenze

Dona 2 o 5 euro
con chiamata da rete fissa

TIM | INFOSTRADA WIND | FASTWEB | tiscali:

"Fallo subito, però!"

Fondazione Umberto Veronesi
– per il progresso delle scienze

*Con i fondi raccolti verranno sostenuti i costi di gestione e avviamento delle cure per le recidive dei sarcomi delle ossa e dei tessuti molli.
Per saperne di più fondazioneveronesi.it

CUM GRANO SALIS

Mantiene intatte le proprietà nutrizionali, si presenta bene ed è pratica. Cum Grano Salis (**palatifini.it/cumgranosalis/**) fa un vero e proprio elogio della vasocottura, la quale «altro non è che la riunione di tutti gli ingredienti in un vaso a porzione individuale e cotti a bagnomaria», oppure anche al microonde o nel forno. Il blog spiega tutte le tecniche in modo puntuale, dando anche qualche spunto per ricette sfiziose.

DIETRO AL CIBO

Il bello della vasocottura è che puoi preparare tutto in anticipo e poi cuocere al momento, sicuro di servire una ricetta che si presenta bene. È l'idea di Riccardo, maestro di cucina, giornalista, blogger e youtuber che su **dietroalcibo.com** e sul suo canale Youtube posta reportage di food, tutorial e speciali sui grandi eventi legati al cibo.

IL SOLE IN CUCINA

Trota salmonata in vasocottura con pomodorini e capperi confit, accompagnata da krumiri all'olio del Garda (foto). Il titolo della ricetta di Enrica è quasi più lungo della spiegazione, che invece è semplice e diretta. Lei si definisce pazza foodblogger, oltre che moglie, mamma e sportiva accanita. E sul suo **ilsoleincucina.it** spiega e fotografa tanti piatti sfiziosi, offrendo ispirazioni interessanti e mai banali a chi la segue.

Cucinare con i vasetti

ONLINE È DIVERTENTE E DI TENDENZA. MA SOPRATTUTTO, DICONO IN RETE, CONSENTE UNA CUCINA SANA E PRATICA, CON UN OCCHIO ALLA PRESENTAZIONE

di Barbara Roncarolo

LE VOSTRE FOTO SU INSTAGRAM

Esperimenti casalinghi, scoperte e assaggi golosi e cucina di professionisti e grandi chef. A proporre foto di prelibatezze in vasetto su Instagram sono i profili più vari. Cercando **#vasocottura** abbiamo infatti trovato le belle gallery di **@cristianmometti, @nel_tegame_sul_fuoco, @aliceristorante** (sì, proprio il ristorante stellato di Viviana Varese a Eataly di Milano) e **@francescoferriani.** Ciascuno propone una chiave di lettura appetitosa e personale del tema.

Dolci con il buco

IMPASTI ULTRASOFFICI O RUSTICI PER UNA SFILATA DI GOLOSE CIAMBELLE. FARCITE, GLASSATE, CON LA FRUTTA, IL CIOCCOLATO

a cura di Marina Cella, ricette di Claudia Compagni, foto di Luca Colombo, styling di Patrizia Cantoni

Tavolo Orissa, teiera Asa Selection, alzatina Fiorirà un giardino, tovagliolo C&C. Indirizzi a pagina 6

Angel cake con lamponi

pag.106

CIAMBELLA DI ZUCCA E ZENZERO CON GLASSA AL CIOCCOLATO

PER 8 PERSONE
400 g di zucca mantovana - 5 uova - 3 albumi - 200 g di zucchero semolato - 200 g di farina bianca - 10 g di lievito per dolci - 20 g di zenzero candito a dadini - 1,2 dl di olio di semi di girasole - 250 g di formaggio spalmabile - 40 g di zucchero a velo - 100 g di cioccolato fondente - sale

1 Tagliate la zucca a spicchi, eliminate i semi, trasferitela in una teglia rivestita con carta da forno, coprite con la stagnola e cuocete in forno caldo a 180° per circa 30 minuti. Fate raffreddare, eliminate la scorza e frullate la polpa con un mixer a immersione.
2 Riunite in una terrina le uova, 160 g di zucchero semolato, l'olio, un pizzico di sale, 250 g di purea di zucca e la farina setacciata con il lievito; mescolate fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Unite 15 g di zenzero candito e mescolate.
3 Montate gli albumi con lo zucchero semolato rimasto fino a ottenere una meringa morbida e amalgamatela al composto precedente. Versate il tutto in uno stampo a ciambella alto di 24 cm di diametro e cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa 50 minuti. Rovesciate lo stampo su una gratella e fate raffreddare il dolce.
4 Montate il formaggio con lo zucchero a velo, unite 90 g di cioccolato tritato e sciolto a bagnomaria e amalgamate. Staccate il dolce dallo stampo con un coltellino e sformatelo sul piatto da portata. Spalmate la crema su tutta la superficie, decorate con il cioccolato rimasto grattugiato e dadini di zenzero candito. Passate 10 minuti in frigo e servite.

MEDIA Preparazione 30 minuti Cottura 1 ora e 30 minuti 570 cal/porzione

Tessuto Emporio Tessile. Nella pagina accanto: piatto Cargo
Indirizzi a pagina 6

Ciambellone alla birra e arancia

pag. 106

TORTA BRIOSCIATA NOCI E CAFFÈ

PER 8 PERSONE
450 g di farina bianca - 2 tuorli - 100 g di burro - 50 g di zucchero bianco - 60 g di zucchero di canna - 15 g di lievito di birra fresco - 1,6 dl di latte - 80 g di gherigli di noce - 1 cucchiaio di caffè liofilizzato - 1 limone non trattato - un pizzico di sale - burro e farina per lo stampo

● **1** Sbriciolate il lievito in una terrina, scioglietelo nel latte leggermente intiepidito, unite un cucchiaino di zucchero bianco e mescolate. Aggiungete la farina setacciata, lo zucchero bianco rimasto, i tuorli e il sale e amalgamate gli ingredienti. ● **2** Unite il burro morbido a fiocchetti, lavorando il composto con le mani poi continuate a impastare sulla spianatoia per circa 10 minuti. ● **3** Formate una palla, incidetela con un taglio a croce, trasferitela nella terrina, copritela con un foglio di pellicola e lasciatela lievitare per 2 ore in luogo tiepido. ● **4** Sgonfiate leggermente la pasta e formate un rotolo di circa 8 cm di diametro. ● **5** Con un coltello tagliate il rotolo a fette di circa 1 cm di spessore poi stendetele in piccole sfoglie di circa 1/2 cm di spessore. ● **6** Tritate grossolanamente i gherigli di noce con lo zucchero di canna e la scorza del limone grattugiata e cospargete il composto sulla metà delle sfoglie. ● **7** Cospargete le sfoglie rimaste con il caffè. ● **8** Riempite uno stampo da kuglof di 20 cm di diametro, imburrato e infarinato, alternando i 2 tipi di sfoglie. Coprite lo stampo e lasciate lievitare per un'altra ora in luogo tiepido. Cuocete il dolce in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti. Sformatelo e lasciatelo raffreddare su una gratella.

FACILE ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 40 minuti ● 455 cal/porzione

Tessuto rigato
C&C, tovagliolo
Marina C.
Indirizzi a pagina 6

CIAMBELLINE BANANA E CIOCCOLATO

PER 8 PERSONE
320 g di farina bianca - 180 g di zucchero - 2 banane molto mature - 50 g di gocce di cioccolato - 50 g di cioccolato fondente - 1/2 dl di panna - 10 g di lievito per dolci - 3 dl di latte - 70 g di burro - 8-10 fette di banana disidratata - 1/2 limone - un pizzico di sale - burro e farina per gli stampi

1 Sbucciate le banane, tagliatele a tocchetti, bagnatele con il succo del limone filtrato e frullatele con un mixer a immersione fino a ottenere una purea omogenea. Unite lo zucchero, il burro morbido, la farina setacciata con il lievito, il latte e il sale e frullate nuovamente. Aggiungete le gocce di cioccolato e mescolate.
2 Imburrate e infarinate 8 stampini a ciambella di 10 cm di diametro e riempiteli con l'impasto preparato. Cuocete le ciambelle in forno preriscaldato a 180° per circa 30 minuti, levatele dagli stampi e lasciatele raffreddare su una gratella per dolci.
3 Tritate finemente il cioccolato. Scioglietelo a bagnomaria insieme alla panna e lasciate intiepidire. Rovesciate il composto sulle ciambelle, glassandole a piacere. Decorate con le fette di banana disidratata, spezzettate o intere, e servite.

FACILE ● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 40 minuti** ● **425 cal/ciambellina**

Corona di zucchine al limone

pag 106

Tessuti Emporio tessile. Barattolo e bicchiere in vetro (nella pagina accanto) Cargo. Indirizzi a pagina 6

ANGEL CAKE CON LAMPONI

PER 6 PERSONE
12 albumi - 350 g di zucchero - 140 g di farina bianca - 1 baccello di vaniglia - 1 cucchiaino di cremor tartaro (lievitante naturale) - 250 g di lamponi - 1/2 limone - un pizzico di sale - burro e farina per lo stampo

● **1** Montate gli albumi con il cremor tartaro unendo poco alla volta 250 g di zucchero, fino a ottenere una meringa lucida e morbida. Aggiungete i semini contenuti nel baccello di vaniglia, il sale e la farina setacciata, in 2-3 riprese. Mescolate delicatamente con una spatola, con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare il composto.
● **2** Imburrate e infarinate uno stampo a ciambella alto 12 cm del diametro di 22 cm, versatevi il composto preparato e cuocete il cake in forno già caldo a 180° per circa 45 minuti. Fatelo riposare nel forno spento con lo sportello semiaperto per 20 minuti. Sformatelo delicatamente su una gratella per dolci.
● **3** Cuocete i lamponi, tranne 2 da usare per il decoro, con lo zucchero rimasto e il succo del limone per 7-8 minuti. Frullate con un mixer a immersione, filtrate la salsa e fatela raffreddare. Spalmate la superficie del cake, decorate con i lamponi riservati e servite con la salsa rimasta a parte.

ELABORATA ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 55 minuti ● 300 cal/porzione

CIAMBELLONE ALLA BIRRA E ARANCIA

PER 8 PERSONE
300 g di farina 00 - 200 g di zucchero di canna - 1,8 dl di birra scura - 3 uova - 1,2 dl di latte - 1,6 dl di olio di semi di girasole - 10 g di lievito per dolci - 100 g di scorze di arancia candite - 1 arancia non trattata - sale - burro e farina per lo stampo - zucchero a velo

● **1** Riunite in una terrina le uova con l'olio e lo zucchero di canna e mescolate con una frusta fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungete la farina setacciata con il lievito, 70 g di scorze candite tagliate a dadini, un pizzico di sale, la scorza dell'arancia grattugiata, la birra e il latte; amalgamate gli ingredienti.
● **2** Imburrate e infarinate uno stampo a ciambella ovale di 30x20 cm; riscaldate il forno a 180°. Versate l'impasto nello stampo e cuocete il dolce per circa 50 minuti. Lasciatelo intiepidire e sformatelo su una gratella.
● **3** Al momento di servire spolverizzatelo con poco zucchero a velo e decorate a piacere con le scorze candite rimaste tagliate a julienne.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 50 minuti ● 465 cal/porzione

CORONA DI ZUCCHINE AL LIMONE

PER 8 PERSONE
500 g di zucchine - 240 g di farina bianca - 10 g di lievito per dolci - 3 uova -1 dl di olio di semi di girasole - 200 g di zucchero - 300 g di yogurt greco - 100 g di lemon curd (crema inglese al limone, in vendita al supermercato) - 1 limone non trattato - un pizzico di sale - burro e farina per lo stampo

● **1** Lavate e spuntate le zucchine, grattugiatele con una grattugia a fori grossi e strizzatele a piccoli mucchietti tra le mani in modo da eliminare tutta l'acqua di vegetazione. Stendetele poi su più fogli di carta assorbente da cucina e premetele con altri fogli.
● **2** Riunite in una terrina lo zucchero con le uova e mescolate con una frusta fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Versate l'olio, mescolate e unite le zucchine, la farina setacciata con il lievito, la scorza del limone grattugiata e il sale. Amalgamate il composto e versatelo in uno stampo a ciambella di 24 cm di diametro, imburrato e infarinato.
● **3** Cuocete il dolce in forno già caldo a 180° per circa un'ora, lasciatelo intiepidire e rovesciatelo su una gratella. Quando è freddo mescolate lo yogurt con 50 g di lemon curd e disponetelo a quenelle sulla superficie della ciambella. Servite con il lemon curd rimasto.

FACILE ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 1 ora ● 415 cal/porzione

In 20 anni ne abbiamo fatte di case

CASA facile

ANNIVERSARIO 20 ANNI

Da 20 anni CasaFacile è la casa di tutti noi! Siamo cresciuti insieme, tra idee creative, prima&dopo, soluzioni e approfondimenti smart che hanno fatto di questo giornale il Tuo consulente. Festeggiamo insieme 20 anni d'ispirazione con un'annata ricca di sorprese, appuntamenti e contenuti indimenticabili! Seguici su casafacile.it e sui social con #casafacile20anni.
In edicola dal 7 marzo a 1,50 euro.

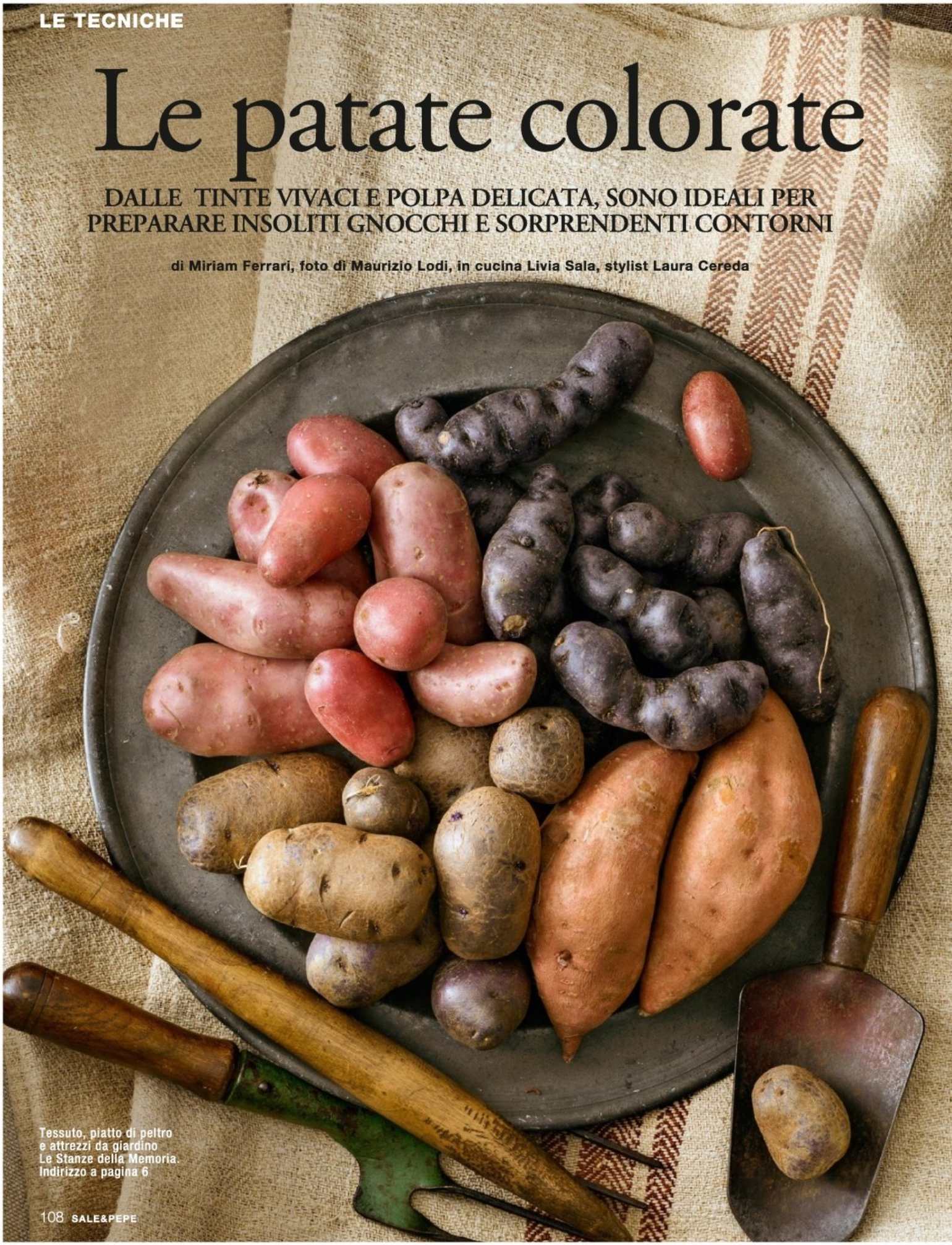
CasaFacile, CasaTua

GRUPPO MONDADORI

Le patate colorate

DALLE TINTE VIVACI E POLPA DELICATA, SONO IDEALI PER PREPARARE INSOLITI GNOCCHI E SORPRENDENTI CONTORNI

di Miriam Ferrari, foto di Maurizio Lodi, in cucina Livia Sala, stylist Laura Cereda



Tessuto, piatto di peltro e attrezzi da giardino Le Stanze della Memoria. Indirizzo a pagina 6

LA SCELTA AL MERCATO

- **1** Patate a polpa viola varietà Vitelotte; hanno un gusto delicato che ricorda la nocciola e la castagna.
- **2** Patate a buccia rossa e polpa gialla: nei supermercati sono in vendita con la dicitura "patate rosse da forno"; si consiglia di cuocerle con la buccia, ricca di minerali e vitamine.
- **3** Patate a polpa viola varietà Salade bleu: cuocendo in acqua, infatti, rilasciano un colore blu.

PER PURÈ, GNOCCHI, TORTINI, CROCCHETTE

- **1** Lavate le patate viola, immergetele in una casseruola con abbondante acqua fredda e lessatele.
- **2** Scolatele e sbucciatele, ancora calde, eliminando le eventuali parti ammaccate. Per evitare di romperle utilizzate l'apposita forchettina a tre denti.
- **3** Passatele allo schiacciapatate e procedete seguendo la ricetta da realizzare.

PER APPETIZER E STUZZICHINI

- **1** Tagliate una grossa patata viola a fettine sottili immergendole man mano in acqua fredda.
- **2** Scottate le fettine in acqua bollente per 5 minuti, sistematele su una placca foderata con carta da forno, salatele, spennellatele di olio e infornatele a 180° per 10-15 minuti.
- **3** In alternativa friggete le fettine crude, poche alla volta, in olio molto caldo e scolatele croccanti.