1

2

CARTOCCETTI DI PATATE AL BURRO E CIPOLLINA

1 Lavate 8 piccole patate rosse da forno, asciugatele e avvolgete ciascuna in un foglio di alluminio. Mettete i cartoccetti in una teglia e infornate a 180° per circa mezz'ora.

2 Lavorate in una ciotola 100 g di burro morbido a pezzetti con un pizzico di sale e pepe fino a ottenere una crema soffice, unite un cucchiaio di erba cipollina lavata e tagliuzzata e mescolate bene. Sfornate le patate, svolgetele dall'alluminio incidetele al centro, salatele e conditele, ancora calde, con la crema al burro e cipollina.

FRITTATA VARIEGATA

1 Sbucciate e tagliate a tocchetti 300 g di patate viola, rosolatele in una padella antiaderente con una noce di burro e portatele a cottura unendo ogni tanto qualche cucchiaio di latte.

2 Sbattete 6 uova con un pizzico di sale e pepe, versatele nella padella delle patate, unite una bella manciata di grana padano grattugiato, mescolate bene, appoggiate sopra un coperchio e fate rapprendere la frittata. A metà cottura giratela con l'aiuto del coperchio. Servitela tagliata a spicchi con un mix di insalatine.

1

2

1

2

GNOCCHI DI PATATE VIOLA

1 Cuocete 600 g di patate viola e passatele al setaccio come indicato alla pagina precedente, unite un pizzico di sale e di noce moscata, un uovo piccolo, 100 g circa di farina bianca e impastate.

2 Formate con l'impasto dei lunghi cilindri dello spessore di circa 1 cm, tagliateli a tocchetti e passateli sui rebbi di una forchetta, sistemandoli man mano sulla spianatoia infarinata. Cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolateli appena affiorano in superficie e conditeli con burro fuso profumato alla salvia e parmigiano.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

DOLCE E SOLARE

Un tocco di colore anche nelle patate dolci o americane (Ipomea batatas), che dal punto di vista botanico non sono parenti delle comuni patate, pur richiamandone forma e consistenza della polpa. Tra le tante varietà spicca quella di colore arancione acceso, dovuto all'elevata concentrazione di betacarotene, ossia di provitamina A, un valido aiuto per proteggere la vista e rafforzare le difese immunitarie.
Ha un gradevole gusto dolce (100 g di polpa contengono circa 5 g di zuccheri, contro gli 0,80 della comune patata) e si abbina bene con le spezie. Un esempio? La vellutata allo zenzero: patate dolci arancioni cotte a vapore, passate, diluite con latte e insaporite con una grattata di zenzero fresco.

Tessuto e piatto ovale
Le Stanze della Memoria;
a sinistra, pentole
e padelle TVS,
forbici Fiskars.
Indirizzi a pagina 6

In giro per botteghe

SPECIALITÀ DI TRADIZIONE DA ACQUISTARE IN NEGOZI STORICI DOVE IL TEMPO SI È FERMATO

di Paola Mancuso, in cucina Claudia Compagni, foto delle ricette di Felice Scoccimarro, styling di Stefania Aledi

Interni d'epoca e golosità dolci dell'antica confetteria Pietro Romanengo, a Genova.

Lo scorso anno, 238 insegne con più di 50 anni di attività hanno chiuso i battenti nella sola Milano. La tendenza è diffusa in tutta Italia: non è facile resistere alla concorrenza di grande distribuzione e colossi dello shopping, ma c'è chi ancora ci riesce. L'associazione dei Locali Storici d'Italia raggruppa e tutela circa 250 realtà con almeno 70 anni di vita che hanno conservato arredi originali o che sono state frequentate da famosi personaggi del passato: dall'enoteca Al Brindisi di Ferrara - spartana, ma certificata come la più antica osteria del mondo - a caffè storici come il Tommaseo di Trieste o il Greco di Roma. Nell'elenco figura, tra gli altri, l'illustre Confetteria Pietro Romanengo. Nel centro storico di Genova dal 1814, ha conservato interni lussuosi con specchi, soffitti decorati, marmi e, soprattutto, vetrine con plateau delle raffinatezze che l'hanno resa famosa: la frutta candita apprezzata anche da Giuseppe Verdi, confetti, cioccolatini, paste con marron glacé, rose e violette zuccherate e altre leccornie preparate secondo gli antichi ricettari che la stessa famiglia segue da sette generazioni. Molte botteghe storiche, infatti, danno continuità a una tradizione artigianale e familiare che spesso coincide con l'identità e la storia di un quartiere o di un'intera città.

> segue a pag. 115

Gobeletti ai fiori canditi
pag.113

In queste pagine: piatti Jars, placca e stampi Paderno, colino Tescoma, posate Mepra, ciotolino Broste Copenhagen, bicchiere Luigi Bormioli, brocca Ichendorf Milano, canovaccio C&C Milano, piano Risarni Marmi Milano.
Indirizzi a pag.6

Taglio delle carni in una macelleria della Maremma.

GOBELETTI AI FIORI CANDITI

PER 6 PERSONE
200 g di farina - 90 g di burro - 20 g di zucchero - 1 uovo - sale per la crema: 70 g di farina - 1/2 l di latte - 100 g di zucchero - 1 limone non trattato - 6 tuorli per il decoro: violette e rose candite - zucchero a velo

● **1** Riunite nel mixer la farina con lo zucchero, il burro freddo a dadini e un pizzico di sale; frullate fino a ottenere un composto a briciole. Unite l'uovo e 2 cucchiai d'acqua fredda e frullate di nuovo, fino ottenere una palla. Avvolgetela in pellicola e fatela riposare per 30 minuti in frigorifero.
● **2** Per la crema: montate i tuorli con lo zucchero e la scorza del limone grattugiata; unite la farina e mescolate. Versate a filo il latte intiepidito e cuocete su fiamma bassa per 7-8 minuti, mescolando. Traferite la crema in una ciotola, copritela con pellicola e lasciatela raffreddare.
● **3** Stendete la pasta frolla preparata sul piano di lavoro leggermente infarinato. Ricavate 6 dischi del diametro di 10 cm e rivestite 6 stampini da tartelletta del diametro di 6 cm e con il fondo staccabile. Bucherellate il fondo con una forchetta e riempite le tartellette con la crema preparata. Coprite la crema con la pasta rimasta, eliminate le eccedenze e create un foro centrale con un tagliapasta del diametro di 2 cm.
● **4** Cuocete le tortine nella parte bassa del forno già caldo a 180° per 25 minuti. Lasciatele raffreddare, cospargetele con poco zucchero velo e guarnite con le violette e le rose candite.

MEDIA
● **Preparazione 25 minuti**
● **Cottura 35 minuti** ● **445 cal/porzione**

CROSTONI CREMOSI CON PORRI, RADICCHIO E ACETO BALSAMICO DI MODENA

PER 4 PERSONE
2 francesini di grano duro - 1 porro - 1 cespo di radicchio di Treviso tardivo - 120 g di crescenza - 4 cucchiaini di Aceto Balsamico di Modena Igp - 40 g di burro - sale - pepe nero

● **1** Pulite il porro, dividetelo a metà nel senso della lunghezza, lavatelo e tagliate ogni parte in 2 pezzi. Cuoceteli, coperti, per 7-8 minuti in una padella antiaderente con metà burro, una presa di sale e 1 dl di acqua. Levateli dal fondo di cottura e teneteli in caldo.
● **2** Pulite il radicchio, staccate le foglie, lavatele e cuocetele per 2 minuti nella stessa padella del porro con il burro rimasto e una presa di sale.
● **3** Tagliate i francesini a metà e tostateli. Disponetevi sopra il porro, il radicchio, la crescenza a fiocchetti e passateli sotto il grill del forno per 2-3 minuti, fino a quando il formaggio si fonde. Cospargete con l'aceto balsamico e una macinata di pepe.

FACILISSIMA
● **Preparazione 10 minuti**
● **Cottura 15 minuti** ● **270 cal/porzione**

SCOTTIGLIA DI AGNELLO

PER 4 PERSONE
1 kg di polpa di agnello a pezzetti - 500 g di pomodori pelati - 1 cipolla bionda - 1/2 bicchiere di vino rosso - 1 peperone giallo - 2 spicchi d'aglio - 200 g di pane toscano - 1 rametto di rosmarino - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Sbucciate e tritate fine la cipolla e 1 spicchio d'aglio. Scaldate 4-5 cucchiai d'olio in una casseruola, unite la carne insaporita con una presa di sale e rosolatela per 5-6 minuti, rigirandola su tutti i lati. Unite la cipolla e l'aglio, proseguite la cottura per 2 minuti e sfumate con il vino.
● **2** Unite i pomodori sgocciolati e spezzettati, il peperone pulito, a pezzetti, e il rosmarino. Regolate di sale, pepate, coprite e cuocete su fiamma bassa per 45 minuti, unendo se serve, poca acqua calda.
● **3** Quando l'agnello è pronto tagliate il pane a fette, tostatele sotto il grill e sfregatele con l'aglio rimasto sbucciato. Disponetele nei piatti, distribuitevi sopra la scottiglia.

FACILE
● **Preparazione 10 minuti**
● **Cottura 55 minuti** ● **780 cal/porzione**

GLI INDIRIZZI

Pietro Romanengo fu Stefano
Via Soziglia 74r, Genova
www.romanengo.com

Enogastronomia Giuseppe Giusti
Via Luigi Farini 75, Modena
www.hosteriagiusti.it

Macellai di Maremma
www.maremmachecicciа.com

> *segue da pag. 113*

Per valorizzare le attività con un forte radicamento urbano e legami con la tradizione, alcuni Comuni si sono "attrezzati" con appositi albi. Come Modena, che ha individuato circa 47 attività, da più di 50 anni nello stesso locale. Nell'elenco delle Botteghe storiche, l'Enogastronomia Giuseppe Giusti, con oltre quattro secoli di storia, è la più antica d'Europa. Famosa salumeria (nel '600 era nella "Lista dei Lardaruoli e Salsicciari") è stata pioniera di altre specialità, come il pregiato aceto balsamico, presentato alle Esposizioni Universali già nell'Ottocento. Dal 1980 l'attività del negozio prosegue con una nuova proprietà: alla vendita di salumi, formaggi, condimenti balsamici, pasta fresca, si sono aggiunte una bottiglieria e l'Hosteria, regno della cucina tradizionale.

Anche nei territori rurali sopravvivono nel tempo botteghe di tradizione, piccole, ma molto autentiche. In Maremma, antiche macellerie lavorano e vendono carni da allevamenti locali. Lambardi, nel borgo di Montieri (Grosseto), si rifornisce dai contadini locali di vitelli e agnelli, certificati, e produce salumi in proprio. Alla macelleria Girarrosto a Roccatederighi, la signora Rosina vende manzo della zona e prepara ragu di cinghiale, fresco o in vasetto, da spalmare sul tipico crostino. Recentemente, circa 12 macellerie del Grossetano hanno aderito al progetto di Federcarni per valorizzare le carni di qualità del territorio. I negozi espongono il marchio Macellai di Maremma, che riporta la forma sinuosa delle corna della tipica vacca maremmana.

L'Enogastronomia Giuseppe Giusti, a Modena

Crostoni cremosi con porri, radicchio e Aceto Balsamico di Modena

PRATICI, INDISPENSABILI, SALVATEMPO!

Continua la nuova collezione di accessori da cucina di **Sorrisi**, perfetta per realizzare in modo semplice e veloce ogni tua ricetta. Non perdere il prossimo appuntamento con il **set coltello e ferma pomodoro**, ideale per affettare velocemente e con precisione pomodori, mozzarelle, cipolle, patate e limoni. **Corri subito in edicola!**

8° appuntamento dal 21 febbraio

FERMA POMODORO + COLTELLO

- Pinza con pratico manico e sistema di chiusura
- Coltello professionale con lama in acciaio e rivestimento anticorrosivo in ceramica e doppia punta
- Ideali per affettare perfettamente pomodori, mozzarelle, cipolle, patate e limoni

solo € 7,99*

In edicola con sorrisi e canzoni TV

I PROSSIMI IMPERDIBILI APPUNTAMENTI:

28 febbraio
TAGLIA UOVO DOPPIO

7 marzo
SIRINGA DECORA DOLCI

14 marzo
PINZE MULTIUSO

21 marzo
DOSA SALSE E PENNELLO

28 marzo
APRIBOTTIGLIE MULTIFUNZIONE

* Prezzo rivista esclusa.

Scopri lo shop on line su **mondadoriperte.it**

GRUPPO MONDADORI

Tiramisù d'autore

CLARA E GIGI PADOVANI, SCRITTORI ED ESPERTI DI CUCINA, PREPARANO PER NOI DUE SFIZIOSE VERSIONI DEL CELEBRE DOLCE

di Alessandro Gnocchi, foto di Michele Tabozzi

Torinomisù
pag. 118

DUE CUORI E UNA CUCINA
Piemontesi doc, Clara Vada Padovani e il marito Gigi Padovani hanno al loro attivo decine di pubblicazioni dedicate al cibo. Con i loro scritti si sono occupati degli argomenti più diversi: la storia dell'alimentazione ("Italia Buon Paese"), lo studio degli ingredienti ("Conoscere il cioccolato") e i fenomeni di tendenza ("Street Food all'italiana"). Singolarmente e in coppia hanno scritto vari libri sulla Nutella; tra questi, "Gnam! Storia sociale della Nutella" (Gigi) e "Passione Nutella" (Clara).

Sono nati e cresciuti ad Alba, si sono conosciuti al liceo classico, poi si sono trasferiti insieme a Torino per l'università: Clara alla facoltà di matematica e Gigi a quella di giurisprudenza. Quindi matrimonio, insegnamento per lei e giornalismo per lui. Ma sempre con la comune passione per il cibo e la sua cultura, a cui hanno dedicato una lunga serie di pubblicazioni di successo, prima ognuno per conto proprio e poi insieme, firmando Clara e Gigi Padovani. "Unendo le nostre competenze" spiega Gigi "riusciamo a fornire libri completi, che vanno dalla storia dell'alimentazione fino alle ricette". Ne è un esempio il loro "Tiramisù", dal quale ci propongono due originali versioni del celebre dessert. "La prima" dice Clara "fin dal nome Torinomisù, è dedicata alla nostra città. Gli ingredienti principali, come i grissini, il vermouth e il cioccolato gianduia sono tipicamente torinesi". Tutt'altra ispirazione per il Pink-me-up dalla Romania. "In questo caso" spiega ancora Clara "abbiamo voluto omaggiare tre Paesi europei. Oltre alla Romania, presente con la sua ricotta, citiamo anche la Francia con i biscotti rosa di Reims e l'Italia con lo spumante Franciacorta".

GIANDUIA IN FREEZER
Essendo molto morbido, il cioccolato gianduia va tenuto in freezer per circa 1 ora prima dell'utilizzo; in questo modo è più facile grattugiarlo e si evita che le scagliette tendano a fondere.

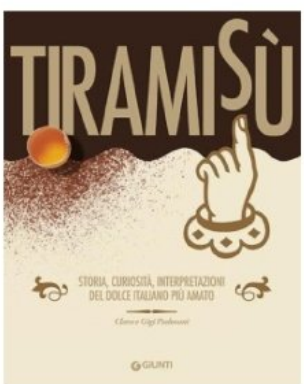
TORINOMISÙ

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
480 g di seirass (ricotta piemontese di latte vaccino) - 200 g di mascarpone - 2 cucchiaini di cannella in polvere - 8 grissini ad acqua stirati a mano - 2 dl di Vermouth Carpano Antica Formula - 200 g di cioccolato gianduia - 200 g di granella di nocciole tostate

- **1** Trasferite il seirass in una ciotola e lavoratelo molto bene con una frusta fino a renderlo cremoso. Poi, incorporate il mascarpone, 1 cucchiaio alla volta, e continuate lavorare il composto in modo da ottenere una crema morbida e vellutata.
- **2** Aggiungete al composto la cannella in polvere facendola cadere a pioggia molto lentamente.
- **3** Mescolate con una frusta fino a quando la cannella si sarà distribuita in modo uniforme.
- **4** Con un coltello seghettato e molto affilato, tagliate ogni grissino in 3 parti di una lunghezza tale che possano entrare comodamente in un grosso calice da vino rosso.
- **5** In un piatto fondo, miscelate il Vermouth con 2 dl d'acqua. Poi, intingete nella miscela metà dei grissini tagliati, in modo che risultino ben inzuppati.
- **6** Distribuite sul fondo di 4 calici un po' della crema preparata in modo che possa fare da supporto ai grissini. Sistemate 3 di questi ultimi in ogni calice, poi copriteli con un abbondante strato di crema e distribuite su quest'ultima metà granella di nocciole tostate.
- **7** Con una grattugia a fori grossi, grattugiate il cioccolato gianduia sopra lo strato di granella di nocciole. Poi, inzuppate i pezzi di grissini rimasti e sistematene 3 in ciascun calice. Continuate come in precedenza con la crema rimasta, la granella rimasta e terminate con un'abbondante spolverizzata di cioccolato gianduia grattugiato, quindi ponete il tiramisù in frigorifero almeno per 2-3 ore. Essendo preparato senza zucchero, potete servirlo anche come sfizioso antipasto. Per il dessert, invece, è possibile accentuare la nota dolce aggiungendo alla crema 60 g di zucchero.

IL DOLCE DEGLI ITALIANI

Un libro di cucina può anche suscitare polemiche. È accaduto con "Tiramisù", nel quale Clara e Gigi Padovani attribuiscono l'invenzione del dolce al Friuli mentre secondo l'opinione comune è di origine veneta. Oltre alla storia del dessert più amato dagli italiani, il libro propone 40 ricette raccolte e rielaborate nel corso di una ricerca di dieci anni. (Tiramisù. Storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato, Giunti, pag. 160, € 18).



PINK-ME-UP DALLA ROMANIA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1/2 bustina di preparato per budino alla vaniglia non zuccherato - 2,5 dl di bibita gasata all'arancia - 2 tuorli - 60 g di zucchero - 100 g di mascarpone - 250 g di brânza de vaci (ricotta rumena) - 300 g di confettura di petali di rosa - 10 biscotti rosa di Reims - 2 dl di Franciacorta rosé

- **1** In un pentolino, versate il preparato per budino, aggiungete la bibita all'arancia, mescolando bene, quindi incoporate 2 cucchiai di confettura di petali di rosa. Portate a ebollizione su fuoco moderato e, dopo 2 minuti, spegnete. Versate il composto in una teglia, stendetelo allo spessore di 1 cm e fatelo raffreddare in frigo per 4 ore.
- **2** In una ciotola, montate con la frusta elettrica i tuorli e 40 g di zucchero in modo da ottenere un composto molto chiaro e spumoso. In un'altra ciotola lavorate la brânza de vaci con lo zucchero rimasto fino a renderla cremosa. A parte lavorate il mascarpone rendendolo molto morbido.
- **3** Mescolando delicatamente, incoporate alle uova montate prima la ricotta e poi il mascarpone. Continuate a mescolare fino a ottenere una crema liscia e senza grumi.
- **4** Unite alla crema 2 o 3 cucchiai di confettura di petali di rosa, a seconda dell'intesità di colore che volete ottenere.
- **5** Versate lo spumante in un piatto fondo, inzuppatevi 5 biscotti e disponeteli sul piatto da portata.
- **6** Coprite i biscotti con uno strato di crema, poi stendevi sopra, al centro nel senso della lunghezza, una striscia di confettura di petali di rosa. Inzuppate nello spumante i biscotti rimasti, formate un altro strato sopra quello precedente e copritelo con la crema rimasta.
- **7** Togliete il budino dal frigo, intagliatevi alcuni pezzi della forma desiderata, decorate il tiramisù e trasferitelo in frigo. Lasciatelo raffreddare 2 o 3 ore e servite.

1

2

3

4

5

BISCOTTI FATTI IN CASA
Sbattete 2 tuorli con 60 g di zucchero; unite 2 albumi, sbattete ancora e unite 2 cucchiai di confettura di rosa. Setacciate 80 g di farina, 50 g di amido di mais, 5 g di lievito per dolci e uniteli al composto. Distribuite quest'ultimo in 10 pirrottini di carta, spolverizzate con zucchero a velo infornate a 180° per 10 minuti. Togliete dal forno, fate raffreddare e poi cuocete per altri 5 minuti. Sfornate i biscotti e spolverizzateli con zucchero a velo.

6

7

Trote e salmerini del Trentino

ALLEVATI IN ACQUE PURE E FREDDE, HANNO CARNI PRELIBATE. MAGRE, TENERE, DI AROMA E GUSTO DELICATI

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

Montagne, ghiacciai e nevai perenni, acque limpide e fredde: il Trentino è la regione ideale per l'allevamento delle trote, con una lunga tradizione che risale a fine Ottocento. Il primo stabilimento di piscicoltura fu inaugurato a Torbole (1879), per diffondere questa pratica ma anche per ripopolare le acque di trote e salmerini. Seguirono molti altri allevamenti, finché, un centinaio di anni dopo, nel 1975 nacque l'Associazione dei Troticoltori Trentini e in seguito quella dei produttori (Astro, troteastro.it). L'ultimo traguardo, nel 2013, è stato il riconoscimento dell'Igp alle due specie allevate in provincia di Trento e nel comune di Bagolino (Bs): le Trote del Trentino e il Salmerino del Trentino (nella foto), che da qualche mese sono in vendita con il marchio europeo sulle confezioni.

«La qualità dei nostri pesci è strettamente legata alla montagna e all'ambiente: dipende dall'abbondanza di acque pure, ben ossigenate e fresche del Trentino» dice Diego Coller, direttore della cooperativa Astro, che lavora e commercializza i prodotti di una settantina di troticoltori associati. «Gli allevamenti sono supervisionati dalla fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, che si occupa di ricerca e formazione. La trota iridea è il pesce più allevato, venduto in tutto il Nord Italia e in parte del Centro, anche nella grande distribuzione: fresco intero, a filetti o affettato, in piatti pronti come carpacci e hamburger. Il salmerino alpino invece è un prodotto di nicchia, più difficile da allevare perché in natura vive nei freddi laghi alpini e ha una crescita lenta, fino a 3 anni; per contro rimane più snello di quello di pianura e le sue carni hanno pochissimi grassi, in prevalenza Omega 3. È commercializzato soprattutto in Trentino Alto Adige ma molto apprezzato dai ristoratori non solo locali». Entrambi i pesci sono allevati in vasche di limpide acque sorgive, di pozzi o di fiumi e torrenti. I mangimi, studiati in collaborazione con la fondazione Mach, sono equilibrati e completi, senza aggiunta di sostanze estranee all'alimentazione dei pesci.
La trota, bianca o salmonata, è ottima, con polpa chiara e compatta, povera di grassi. Il salmerino è più pregiato, una vera chicca: le carni bianche, sode ma tenere, sono magre e asciutte. Il sapore è delicato, con un odore tenue di acqua dolce senza alcuna nota fangosa. In cucina è protagonista sia di ricette tipiche trentine sia di piatti più innovativi, come quelli proposti a ExpoRiva 2016 di Riva del Garda: risotto allo zafferano con salmerino cotto nel latte, completato con la sua pelle passata in forno e sbriciolata; lasagnette con salmerino affumicato e funghi trifolati; tortini di patate con filetti di pesce conditi con tapenade e panati con semolino e timo; cannoli di pancetta ripieni di salmerino e patate servito con fonduta di formaggio della regione.

BERE GIUSTO
La ricetta esalta la delicatezza del salmerino e vi aggiunge un pizzico di morbida grassezza in più, appena contrastata dalla sapidità dei capperi e dalla pungenza dei cetriolini. Alla Nosiola dell'azienda Foradori, prodotta nel cuore del Trentino, il compito di accompagnare il gusto del piatto conservandone il soave equilibrio.

SALMERINI AL FORNO CON SALSA ALLE MELE

PER 4 PERSONE
2 salmerini del Trentino di 400 g l'uno - 2 mele tipo Gala - 1/4 di sedano rapa (circa 150 g già pulito) - 100 g di pancetta - 1/2 spicchio d'aglio - 1 rametto di alloro - prezzemolo - 40 g di cetriolini in salamoia - 60 g di capperi dissalati - 20 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tagliate a tocchetti 1 mela sbucciata e il sedano rapa; riuniteli in una casseruola con 1/2 bicchiere di acqua, un filo d'olio e un pizzico di sale e cuocete a recipiente coperto fino a che saranno morbidi. Frullate con il frullatore a immersione, unendo il burro a fiocchetti e ancora poca acqua se necessario per ottenere una crema soffice e setosa. Insaporite con i cetriolini tritati grossolanamente e tenete da parte.
● **2** Pulite i salmerini: eviscerateli e sciacquateli sotto il getto del rubinetto, poi asciugate un po' la cavità con carta da cucina. Tritate la pancetta con 2 foglie di alloro, l'aglio e qualche fogliolina di prezzemolo; unite i capperi e tritate anch'essi grossolanamente.
● **3** Farcite con il composto i pesci e sistemateli su una placca foderata con carta da forno; unite la mela rimasta tagliata a pezzetti e un ciuffetto di alloro, irrorate con un filo di olio, salate e pepate a piacere e cuocete nel forno preriscaldato a 190° per 15 minuti.
Servite con la salsa alle mele e cetriolini a parte.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 25 minuti ● 485 cal/porzione

NEL NUMERO DI APRILE

30

di sale&pepe

in edicola dal 24 marzo

Sale&Pepe compie 30 anni! Li festeggiamo con tante ricette che ripercorrono le tappe della nostra gastronomia in questi 3 decenni: la riscoperta dei prodotti regionali e dello street food, la curiosità per l'etnico, il buono e sano e altro ancora.
Un entusiasmante viaggio del gusto, dalle nostre pagine alla vostra cucina.

GRUPPO | SALE&PEPE

n. 3 MARZO 2017

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE
Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it (caposervizio web)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Silvia Tatozzi silvia.tatozzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA
Silvano Vavassori vavassor@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Ornella Claudia Indovina ornella.indovina@mondadori.it
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO
Roberto Porta

HANNO COLLABORATO
Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Patrizia Cantoni, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Tommaso Fara, Sara Farina, Miriam Ferrari, Stefania Giorgi, Paola Mancuso, Anna Montoldi, Alessandro Pasinelli Studio, Antonella Pavanello, Livia Sala, Studio Salaris, Sandro Sangiorgi, Ernesto Fagiani, Mariarosa Schiaffino, Francesca Tagliabue

Foto: Marco Azzoni, Adriano Brusaferri, Luca Colombo/Studio XL, Emanuela De Santis, Stefania Giorgi, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Felice Scoccimarro/Alkèmia, Laura Spinelli, Michele Tabozzi

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI
È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite: sito web: www.abbonamenti.it/mondadori; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; telefono: dall'Italia 199.111.999 (per telefoni fissi: euro 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta. Per cellulari costi in funzione dell'operatore); dall'estero tel.: +39 041.509.90.49. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; fax: 030.77.72.387; posta: scrivere all'indirizzo: Press-di Abbonamenti SpA – C/O CMP Brescia – Via Dalmazia 13, 25126 Brescia (BS). L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista. Servizio collezionisti: Avete perso un numero di Sale&Pepe? tel. 045.8884400; fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it. Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I. CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mediamond S.p.A. SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (Mi) - Tel. 027542.1 - Fax 02/75422302.
© 2002 Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. - Milano. Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati. Manoscritti e foto anche se non pubblicati non si restituiscono. Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986. Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl. Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 199162171; Fax 0295103250; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387. Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl
Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it

Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 7991 del 9 febbraio 2015

Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali

SALE&PEPE SUL TUO IPAD

Da oggi puoi leggere Sale&Pepe anche sul tuo iPad con la nuova app di sfoglio digitale. Scarica subito l'applicazione di Sale&Pepe magazine dall'Apple Store (oppure fotografa il codice QR qui a destra).

Disponibile su App Store

sale&pepe

Inoltre, sul sito www.abbonamenti.it troverai le offerte per abbonarti a Sale&Pepe a partire da 6,99 Euro per 3 numeri con la possibilità di sfogliare la rivista su web o sul tuo tablet!

MASSIMOSANNA

Zafferano
con spaghetti

...oppure con riso, pesce, carne, uova,
verdura, salse, frutta e dolci.
Lo Zafferano 3 Cuochi è perfetto su ogni piatto.
Provalo con le tue ricette preferite
e per saperne di più vai su **WWW.3CUOCHI.IT**

ZAFFERANO 3 CUOCHI

CONDISCILO COME TI PARE

HOME MADE WITH LOVE

In Tescoma siamo grandi fan del "fatto in casa", con ingredienti freschi di stagione e a km zero. E tu sai resistere alla tentazione di preparare un piatto genuino, fatto con le tue mani? Basta aprire la dispensa e lasciare spazio alla creatività. Agli utensili pensiamo noi: nel nostro assortimento di oltre 2.000 prodotti troverai un'infinità di accessori di cui non potrai più fare a meno per preparare i piatti di tutti i giorni e i menu per le grandi occasioni. In Tescoma abbiamo tutti gli ingredienti giusti per le tue ricette.

stampo per savoiardi
DELLA CASA
art. 629528

tescoma

la passione in cucina.

www.tescoma.it

Numero Verde 800777546