Cucinare bene
Mensile
Data 08-2019
Pagina 70/75
Foglio 1 / 6

È arrivato FERRAGOSTO

Per trascorrere in compagnia la festa più attesa dell'estate, piatti da preparare anche in anticipo e gustare all'aperto.

Pasta ai frutti di mare

080681

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Brandani

Cocktail alla frutta

Riempite 1/4 di una grande brocca con del ghiaccio. Versate **300 ml di liquore pimm's** e **100 ml di gin**. Unite **50 g di fragole** lavate e tagliate a pezzetti. Lavate e unite le fette di **1 piccolo cetriolo**. Aggiungete **1 litro di ginger ale tonico**. Lavate **2 rametti di menta** fresca e uniteli spezzettati. Lasciate raffreddare in frigo prima di servire.

Primo/ piatto unico
calorie 497
€ 3,20 a porz.

Utilizzate delle foglie di banano per cuocere gli spiedini

Facile **Prep. 25 min.** **Cott. 39 min.**

Ingredienti per 4
•pasta tipo caserecce 320 g •gamberoni puliti 4 •calamari puliti 200 g •noci di capesante 200 g •cipollotti 2 •pomodorini 10 •peperoncino 1 •prezzemolo 1 mazzetto •aglio 2 spicchi •timo 4 rametti •fagiolini 100 g •olio extravergine di oliva 40 ml •sale •pepe

•Portate a bollore abbondante acqua salata in una pentola. •Lavate i pomodorini, tagliateli a spicchi ed eliminate l'acqua di vegetazione. •Lavate i fagiolini, spuntateli e sbollentateli 15 minuti. •Scolateli con un mestolo forato e lasciateli intiepidire. •Lavate il timo e il prezzemol, tritateli. •Formate degli spiedini con i gamberoni, i calamari e le capesante, cuoceteli sulla griglia 10 minuti, girandoli di tanto in tanto. •Lessate la pasta nell'acqua riportata a bollore, 10-12 minuti o quanto indicato sulla confezione. •Scolatela, mettetela in una padella capiente con un filo di olio di oliva, gli spicchi di pomodorini, il peperoncino e l'aglio tritati, i fagiolini tagliati a pezzetti, i cipollotti a tocchetti, quasi tutto il trito di prezzemolo e timo, mescolate a fiamma vivace 2 minuti. •Mettete in una ciotola 30 ml di olio extravergine di oliva, il trito di erbe rimasto e spennellate gli spiedini grigliati. •Mettete la pasta nel piatto da portata, guarnite con gli spiedini e servite ben caldo.

080681
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
Brandani

Bulgur con petto di pollo e limone

OGGI CUCINO • per gli ospiti

Facile Prep. 30 min. Cott. 15 min.

Ingredienti per 4
•bulgur 300 g •petto di pollo 350 g •peperone rosso 1 •cipolla rossa 1 •peperone giallo 1 •sedano 2 coste •cipollotti 2 •prezzemolo 5 rametti •olio extravergine di oliva 80 ml •limoni 100 g •semi di sesamo 50 g •farina 50 g •uovo 1 •sale

•Portate a ebollizione in una pentola 4,5 litri di acqua salata. •Lessate il bulgur 15 minuti. •Lavate, intanto, i peperoni, eliminate la parte bianca e i semi interni, riduceteli a piccoli dadini. •Sbucciate la cipolla e tagliatela a piccoli dadini. •Lavate i cipollotti e tagliateli ad anelli. •Lavate il sedano e tagliatelo a cubetti. •Lavate i limoni, tagliateli a spicchi. •Sbattete l'uovo in un piatto fondo. •Tagliate a pezzetti non troppo piccoli il petto di pollo. •Passate i bocconcini prima nella farina, poi nell'uovo e infine nei semi di sesamo. •Scaldate in una padella 40 ml di olio, insaporitevi 3-4 minuti gli spicchi di limone, toglieteli. •Unite i bocconcini di pollo e cuoceteli, girandoli su tutti i lati, 8-10 minuti, salateli. •Scolate il bulgur, conditelo con 40 ml di olio di oliva, unite le verdure, i bocconcini di pollo e gli spicchi di limone, guarnite con il prezzemolo, lavato e tritato finemente, e servite.

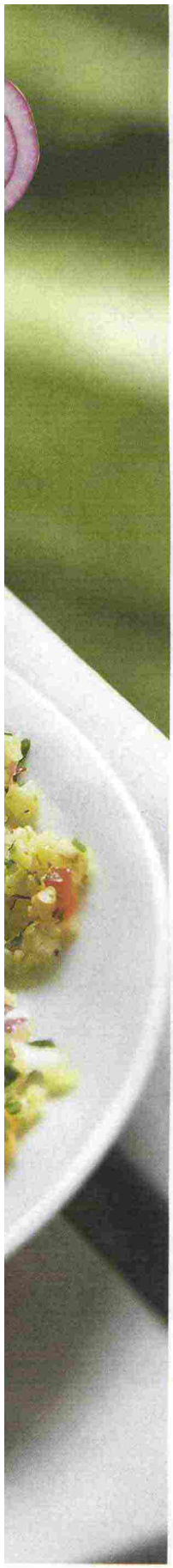
Piatto unico
calorie 650
€ 1,65 a porz.

il vino
Servite con un vino spumante Passerina Brut di Costadoro.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

080681

Brandani

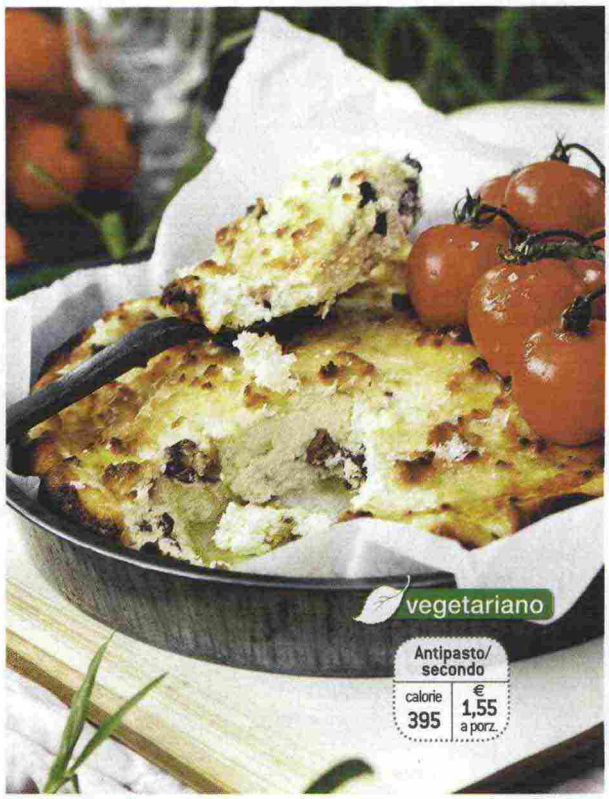


Tortino di ricotta al forno con pomodorini

Facile Prep. 15 min. Cott. 40 min.

Ingredienti per 4
•uova 6 •ricotta 500 g •olive 50 g •sale •pomodorini a grappolo 200 g •Grana Padano 80 g

•Scaldate il forno a 180°. •Mettete la ricotta, scolata dall'acqua di conservazione, in una capiente ciotola e lavoratela 2 minuti con una forchetta. •Sbattete le uova in una ciotola a parte con 1 pizzico di sale e unitene, un po' per volta, alla ricotta lavorandola con le fruste elettriche, fino a ottenere un composto liscio, omogeneo e ben amalgamato. •Salate a piacere. •Snocciolate le olive e riducetele a pezzetti. •Unite le olive all'impasto di ricotta e amalgamate. •Foderate una teglia da 24 cm di diametro con carta forno. •Stendete l'impasto nella teglia, cospargetelo con il Grana grattugiato e infornate 40 minuti. •Lavate i pomodorini. •Sfornate il tortino quando risulta ben dorato in superficie, lasciatelo intiepidire. •Servite il tortino accompagnandolo con i pomodorini freschi.

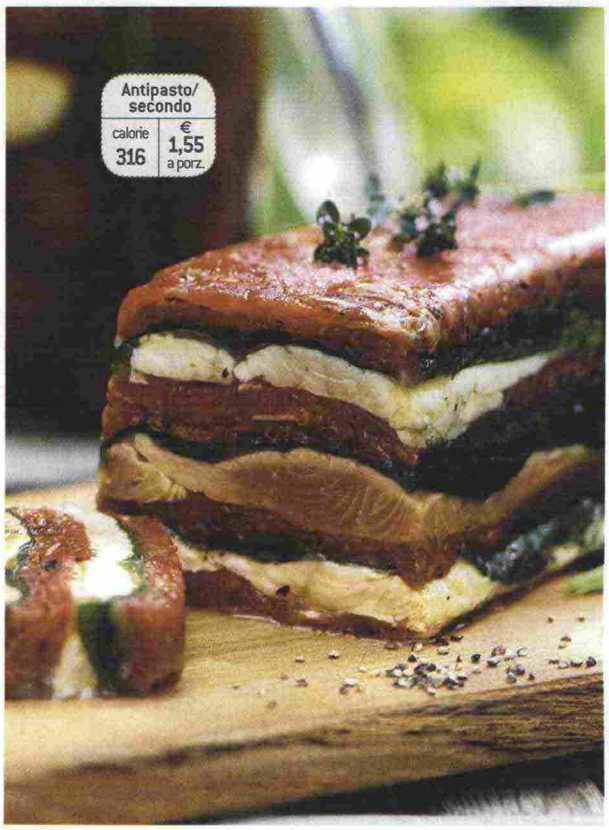


Terrina di pesce e peperoni

Facile Prep. 15 min. Cott. 20 min. Rip. 2 ore

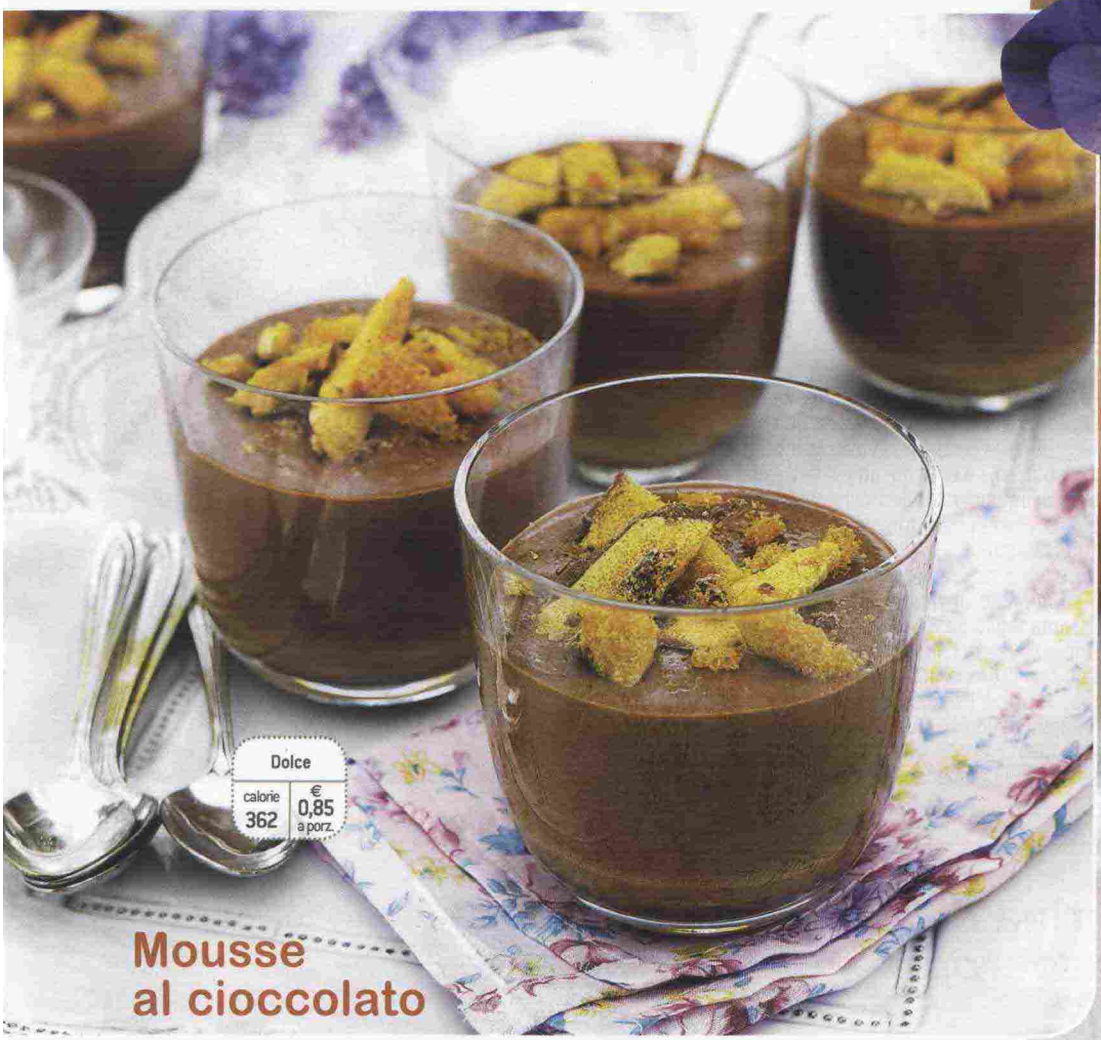
Ingredienti per 4
•peperoni rossi 400 g •filetti di salmone 300 g •filetti di merluzzo 300 g •spinaci 300 g •olio extravergine di oliva 40 ml •timo 3 rametti •sale

•Lavate sotto l'acqua corrente gli spinaci, metteteli in una padella con un filo di olio extravergine di oliva, sale, coperchiate e cuocete a fiamma vivace 3 minuti. •Trasferite gli spinaci nello scolapasta e pressate per eliminare l'acqua in eccesso. •Scaldate una padella larga, aggiungete un filo di olio e scottate 1 minuto per lato i filetti di merluzzo e di salmone, salandoli poco. •Lavate i peperoni, asciugateli, tagliateli a falde, eliminate il picciolo e semi interni, grigliateli, girandoli di tanto in tanto, circa 10 minuti. •Spellateli e conditeli con un filo di olio extravergine e 1 pizzico di sale e lasciateli raffreddare. •Rivestite con pellicola trasparente uno stampo da plum cake. •Formate un primo strato con i peperoni, uno strato di spinaci lessati, uno strato con il merluzzo e ripetete alternando con il salmone. •Richiudete la terrina con pellicola, appoggiate un peso sopra per pressare e fate riposare in frigorifero circa 2 ore, prima di servire, con il timo.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
080681
Brandani

Cucinare bene
Mensile
Data 08-2019
Pagina 70/75
Foglio 5 / 6



Mousse al cioccolato

Facile **Prep. 15 min.** **Cott. 5 min.**

Ingredienti per 4
- cioccolato fondente 150 g
- panna fresca 250 ml
- zucchero 30 g
- vaniglia 1 bacca

•Tagliate il cioccolato a pezzetti piccoli. •Scaldate 120 ml di panna in un pentolino, unite lo zucchero e mescolate fino a scioglierlo completamente, 2-3 minuti. •Versate la panna sul cioccolato, in una ciotola abbastanza capiente, e mescolate lentamente fino a sciogliere del tutto il cioccolato. •Ricavate i semi dalla bacca di vaniglia, uniteli alla panna rimasta e montatela. •Incorporate poco per volta, mescolando dal basso verso l'alto, la panna al cioccolato fuso. •Lasciate riposare il composto 15 minuti in frigorifero, prima di distribuirlo nei bicchierini singoli; servite.

Potete decorare la mousse con pezzetti di dolce al miele.

Per una tavola a tema

1. La caraffa della linea Teo di **Tescoma** è dotata di refrigeratore e infusore. **2.** Sono coloratissimi e pratici i piatti della collezione Maya di **Brandani**, in melamina. **3.** Ha i colori del mare il set di posate in metallo di **Maisons du Monde**. **4.** Stelle marine e conchiglie decorano le tazzine della linea Montauk di **Villeroy&Boch**.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
080681
Brandani

Cucinare bene

Mensile

Data 08-2019
Pagina 70/75
Foglio 6 / 6

Torta ai fichi

Facile Prep. 30 min. Cott. 16 min.

Ingredienti per 6
•farina 50 g •fecola 30 g •burro 40 g •uova 2 •zucchero 80 g •lievito 1/2 cucchiaino piccolo •vanillina 1 bustina •fichi 10-12 •confettura di fichi e limone 150 g •sale •fiori edibili

•Setacciate la farina con la fecola, il lievito e la vanillina, in una terrina. •Rompete le uova separando i tuorli dagli albumi in due ciotole. •Montate i tuorli con lo zucchero fino a renderli gonfi, montate a neve ferma gli albumi con il sale. •Incorporate ai tuorli le farine preparate. •Aggiungete 10 g di burro, fuso con 1 cucchiaio d'acqua, e gli albumi, poco alla volta, dal basso verso l'alto. •Rivestite una teglia di 24 cm con carta forno, bagnata e strizzata, pennellatela con 10 g di burro e versate il composto preparato. •Infornate a 180° 12 minuti circa. •Lavate, intanto, i fichi e divideteli in quarti. •Sfornate la base e rovesciatela su una gratella a raffreddare. •Formate, con un coltello, un leggero incavo nella base. •Versate la pasta prelevata in un robot da cucina e aggiungete il burro rimasto a dadini. •Date velocità fino a ottenere un composto briciloso. •Stendete le briciole su un foglio di carta forno e infornatele, a 180°, circa 3-4 minuti. •Versate la confettura di fichi nell'incavo ricavato nella base e disponete le fette di fichi. •Cospargete i fichi con le briciole preparate. •Servite decorando con dei fiori edibili.

Dolce
calorie 285
€ 0,50 a porz.

080681

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Brandani