



Di mortadella, con
formaggi e caponata
pag. 52

Piatto fondo Hay, tessuto Hue Table Stories, teglia smaltata Madame Gioia, palette da collezione personale, fondo Ragno. Indirizzi a pagina 6

**Pomodori rossi ripieni
di pane e cipolle**
pag. 63

GAZPACHO DI POMODORI GIALLI CON CUSCUS CROCCANTE

PER 4 PERSONE

600 g di pomodorini gialli - 80 g di peperone giallo - 100 g di pane - 2 cucchiaini di aceto - 4 cubetti di ghiaccio - 1/2 avocado - 1/2 cetriolo - 100 g di cuscus - 20 g di pecorino grattugiato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Spezzettate il pane e bagnatelo con l'aceto e 100 ml di acqua fredda. Misurate il volume del cuscus aiutandovi con un bicchiere, poi versatelo in un piatto fondo e conditelo con un filo di olio; portate a bollore lo stesso volume di acqua con un pizzico di sale e versatela bollente sul cuscus; coprite e lasciate gonfiare. Sgranate il cuscus con una forchetta, conditelo ancora con un filo d'olio e unitevi il pecorino. Mescolate il composto di cuscus e poi allargatelo su una placca foderata con un foglio di carta da forno. Fatelo tostare nel forno già caldo a 200° per 5-6 minuti.
- **2** Pulite i pomodorini, tagliateli a spicchi e riuniteli nel bicchiere del frullatore (tenetene da parte qualcuno per la decorazione); aggiungete il peperone pulito e tagliato a pezzetti, il pane ammollato con il suo liquido, i cubetti di ghiaccio, un pizzico di sale, una macinata di pepe e 2-3 cucchiaini di olio. Frullate il tutto a impulsi fino a ottenere un composto non completamente liscio.
- **3** Distribuite il gazpacho in 4 ciotole individuali, completate con gli spicchi dei pomodorini tenuti da parte, qualche cubetto di avocado e fettine di cetriolo. Cospargete con il cuscus croccante e servite subito.

FACILE ● Preparazione 20 minuti + il riposo ● Cottura 10 minuti ● 300 cal/porzione

Tegamino porcellana Virginia Casa, da Madame Gioia, cucchiaino Sambonet, tessuto Hue Table Stories, piatto piano da collezione personale. Nella pagina accanto, tessuto Hue Table Stories, cestino in metallo Madame Gioia, fondo Ragno. Indirizzi a pagina 6

Tarte arcobaleno

pag. 63



POMODORI VERDI RIPIENI DI ACCIUGHE SOTT'OLIO

PER 1 VASO DA 1L (O PIÙ VASI CON LA STESSA CAPIENZA COMPLESSIVA)

600 g di pomodori verdi tipo Camone - 60 g di filetti di acciughe - 2 spicchi d'aglio - origano essiccato a rametti - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Lavate con cura i pomodori, asciugateli e tagliateli in due, senza staccare completamente le due metà; prelevate delicatamente un po' di polpa dai mezzi pomodori con uno scavino e farciteli con i filetti d'acciuga ben sgocciolati e 1 pizzico di origano essiccato. Spellate l'aglio e tagliatelo a fettine o spicchietti sottili. Sterilizzate il vaso, capovolto in una pentola con acqua fredda e portato a bollore: abbassate la fiamma e fate bollire per 10 minuti. Spegnete, fatelo intiepidire, scolatelo e mettetelo per 3-4 minuti nel forno caldo ma spento, perché si asciughi.
- **2** Sistemate i pomodori farciti nel vaso, riempiendo più possibile gli spazi vuoti; inserite qua e là anche qualche fettina di aglio e i rametti di origano rimasti. Versate l'olio a filo nel vaso fino a riempirlo, coprendo bene i pomodori (potete acquistare l'apposita griglietta che li tiene sotto la superficie).
- **3** Chiudete ermeticamente il vaso, mettetelo sul fondo di una pentola alta e stretta, circondandolo con un telo arrotolato, perché non sbatta contro le pareti. Versate acqua nella pentola fino a coprire il vaso con almeno 2 dita d'acqua: portate a bollore e lasciate la pentola sul fuoco bassissimo per 30 minuti. Conservate i pomodorini farciti sott'olio al fresco per 2 mesi, consumandoli dopo 4 giorni dall'invasamento.

MEDIA ● Preparazione 30 min. + il riposo ● Cottura 30 minuti ● 510 cal/porzione





INSALATA DI POMODORI NERI E MELANZANE ARROSTITE

PER 4 PERSONE

1 melanzana - 600 g di pomodori neri - 2 coste di sedano - 60 g di uvetta
- 50 g di pinoli sgusciati - 1 mazzetto di origano fresco - olio extravergine
d'oliva - sale - pepe

- 1 Sciacquate e spuntate la melanzana; tagliatela a tocchetti e sistemati in una placca foderata con un foglio di carta da forno; unite il sedano, anch'esso lavato, mondato e ridotto a tocchetti e irrorate con un filo di olio. Condite con un pizzico di sale e uno di pepe e mescolate bene le verdure, in modo che si condiscano in modo uniforme. Cuocete nel forno già caldo a 190° in modalità ventilata, per circa 20 minuti. Togliete dal forno le verdure e lasciatele raffreddare.
- 2 Nel frattempo, lavate i pomodori, asciugateli, tagliateli a fette e raccoglietele in un'ampia ciotola; unite l'uvetta, un filo d'olio e un pizzico di sale. Mescolate bene e poi lasciate insaporire il tutto.
- 3 Tostate i pinoli in forno o in un padellino antiaderente, senza grassi. Unite ai pomodori conditi le verdure preparate e cotte, poi aggiungete i pinoli tostati e qualche fogliolina di origano. Mescolate con due cucchiari e servite.

FACILE ● Preparazione 30 minuti + il riposo ● Cottura 20 minuti ● 220 cal/porzione

Piano in terracotta Hay,
tessuto Hue Table
Stories, piatti Virginia
Casa, fondo Ragno,
bicchiere da collezione
personale.
Indirizzi a pagina 6

AL CIOCCOLATO E CARDAMOMO CON ALBICOCHE CAMELLATE

PER 4 PERSONE

120 g di cacao amaro in polvere - 240 g di zucchero
- 70 g di cioccolato fondente al 70% - 4 albicocche -
2 bacche di cardamomo verde - 10 g di burro

- 1 Versate 500 ml di acqua in una casseruola, unite 200 g di zucchero e le bacche di cardamomo schiacciate e portate a ebollizione. Fate sobbollire lo sciroppo per 1 minuto, lasciate raffreddare ed eliminate le bacche di cardamomo.
- 2 Tritate finemente il cioccolato, trasferitelo in una ciotola e scioglietelo a bagnomaria. Togliete dal fuoco, lasciatelo intiepidire e unite il cacao amaro setacciato e lo sciroppo al cardamomo preparato. Mescolate con una frusta fino a ottenere un composto omogeneo; trasferite il contenitore in frigo e lasciatelo raffreddare per 1 ora. Versate il composto nella gelatiera e fate mantecare per il tempo indicato nelle istruzioni della macchina. Intanto lavate e asciugate le albicocche, tagliatele a metà ed eliminate il nocciolo.
- 3 Sciogliete il burro in una padella antiaderente, unite le albicocche e lo zucchero rimasto e cuocete su fiamma vivace per 3-4 minuti fino a quando lo zucchero inizierà a caramellare; fate raffreddare le albicocche e servitele con il sorbetto.

FACILE

- Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 15 minuti
- 470 cal/porzione

SORBETTO GIN&TONIC

PER 4 PERSONE

150 g di zucchero - 200 ml di acqua tonica - 2 limoni
non trattati - 1 albume - 4 cucchiaini di Gin

- 1 Versate 200 ml di acqua in una casseruola, unite lo zucchero, portate a ebollizione e cuocete lo sciroppo per 30 secondi; spegnete, lasciate raffreddare e trasferite lo sciroppo in frigo per 1 ora.
- 2 Unite allo sciroppo l'acqua tonica, il Gin e il succo di 1 limone filtrato, mescolate e trasferite il contenitore in freezer per 2 ore. Mescolatelo con una forchettina per rompere i cristalli di ghiaccio e trasferitelo nuovamente in freezer per altre 2 ore.
- 3 Montate l'albume a neve morbida con le fruste elettriche. Trasferite il sorbetto preparato nel mixer, frullatelo per qualche secondo e mettetelo in una ciotola. Incorporate l'albume montato, mescolando con movimenti dal basso verso l'alto per non smontarlo. Servite subito il sorbetto con il limone rimasto, lavato e tagliato a fettine molto sottili.

- FACILE ● Preparazione 20 minuti + riposo
- Cottura 5 minuti ● 160 cal/porzione





DI LAMPONI E SCIROPPO DI SAMBUCO

PER 4 PERSONE

- 400 g di lamponi - 150 g di yogurt greco
- 500 ml di sciroppo di sambuco - 1/2 limone
- fiori di sambuco per il decoro

● **1** Versate i lamponi in un grosso colino, sciacquateli delicatamente sotto l'acqua corrente e trasferiteli ad asciugare su più fogli di carta da cucina. Trasferitene 250 g nel mixer, unite il succo del mezzo limone filtrato e frullate fino a ottenere una purea omogenea; infine passatela in un colino a maglie fini per eliminare tutti i semini.

● **2** Mescolate lo sciroppo di sambuco con 250 ml di acqua fredda, versate il composto nella purea di lamponi e mescolate. Trasferite la ciotola in frigorifero e lasciatela raffreddare coperta per 1 ora.

● **3** Versate il composto nella gelatiera e fate mantecare secondo i tempi indicati dalle istruzioni. Distribuitelo in 4 coppe o bicchieri, unite lo yogurt greco e i lamponi rimasti e decorate, a piacere, con fiori di sambuco.

FACILE

- Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura nessuna
- 110 cal/porzione

Piattino in ceramica Ikea, tazza in alluminio 100Fa, cucchiaino Le Stanze della Memoria, ciotola Habitat, tessuto a righe Hue Table. Nella pagina accanto, in alto, piattino Raw, bicchiere e cucchiaino Nanban, sottobicchiere 100Fa, tovagliolo Hue Table; in basso, vassoio in legno 100Fa, calice Ichendorf, tovagliolo Society Limonta. Indirizzi a pagina 6