

# Sommario

Marzo 2025

## APPUNTAMENTI GOURMET

05 \_ In Piemonte, Liguria,  
Alto Adige, Lazio,  
Marche e Puglia

## COMPERO&CUCINO

06 \_ Kiwi, radicchi  
di Chioggia e di Verona,  
broccoletti, cedro, burro

## LE NOSTRE SCUOLE

24 \_ FARE: l'arrosto farcito  
28 \_ PRINCIPIANTI: cuocere  
i finocchi  
32 \_ DOLCI: torte con le carote

## RICETTARIO FACILE ED ECONOMICO

38 \_ Piatti per tutto il mese

## BUONE IDEE

48 \_ Golosità di Carnevale  
58 \_ Con le orate  
62 \_ Menù con la frutta

## PRIMI PIATTI PER TUTTI I GIORNI

54 \_ Con la pasta di mais

## OGGI CUCINO

66 \_ Le tajine  
70 \_ Per l'8 marzo  
76 \_ Per la festa del papà

## CONOSCERE LE NOSTRE SPECIALITÀ

72 \_ Salami d'Italia

## SANO E SALUTE

79 \_ La dieta completa

## CUCINARE INFORMATI

81 \_ Novità in vetrina

Krapfen  
con confettura  
(ricetta a pag. 4)

# indice delle ricette



pag. 55

: ricette vegetariane

## l'esperto risponde

Avete dubbi nel realizzare una delle ricette presentate nel giornale? Avete seguito passo per passo le istruzioni illustrate e il piatto non è riuscito? Non avete trovato uno degli ingredienti e volete sapere come sostituirlo? Per avere una risposta, potete chiamare il numero:

**02/63675302**

oppure scrivere una e-mail all'indirizzo:

[segreteria2@casaeditriceuniverso.com](mailto:segreteria2@casaeditriceuniverso.com)

### ANTIPASTI E BRUNCH

	pagina
Arancine con funghi e fontina	38
Carciofi farciti	38
Crostata con erborinato e pere	39
Crostatine con tofu e pere	63
Frittelle di finocchio con salsa piccante	30
Piccoli flan di finocchi	30
Scodelline di finocchio con purè al curry	28
Sfogliatine ripiene di broccoli, uvetta e ricotta	15
Insalata di ananas e gamberetti	64
Polpette di pesce con gelatina	59
Spirali di sfoglia farcite con salame	75
Strudel con salame e formaggi	75
Uova con salumi e verdure	71

### PRIMI PIATTI

Bavette con pesto di broccoli e mandorle	16
Eliche di mais con trevigiana e sedano bianco	56
Paccheri ripieni di ricotta e broccoli	40
Penne di mais con funghi sauté e patate	55
Risotto con mele e brie	63
Sedani all'ortolana con mandorle e germogli	40
Fettuccine di mais al ragù d'anatra	57
Gnocchi di mais con tonno rosso e capperi	56
Spaghetti di mais in bianco con astice	54

### PIATTI UNICI

Quiche con finocchi e gorgonzola	31
Quiche con radicchio, salsiccia e scamorza	09
Tajine di carne con riso	68

### SECONDI PIATTI DI PESCE

Filetti di orata dorati con scarola	61
Insalata di ananas e gamberetti	64
Mousse di orata e gamberi	60
Orata al forno con patate e limone	59
Orata al vino bianco con pomodori secchi	60
Orata con salsa di agrumi e pepe rosa	61
Salmone al forno con finocchi e limone	42
Totani ripieni alla siciliana	42

### SECONDI PIATTI DI CARNE

Braciolo di maiale con polenta	45
Cima alla genovese	26
Fettine di vitello allo zafferano	45
Filetto di maiale con arance	64
Fusi di pollo in crosta di radicchio al cedro	19
Gateau di patate con salame	74
Insalata con radicchio, salame e champignon	74

Involtini di radicchio e capocollo	13
Petto di tacchino arrosto ripieno di frittata	24
Studel con salame e formaggi	75
Tajine di agnello e albicocche	67
Tajine di manzo con uvetta	69
Tajine di pollo e melanzane	67
Tasca di vitello alla siciliana	27

### SECONDI PIATTI DI VERDURE,

#### UOVA E FORMAGGI

Crostatine con tofu e pere	63
Quiche con finocchi e gorgonzola	31

### CONTORNI E CONSERVE

Frittelle di finocchio con salsa piccante	30
Insalata di sedano rapa e mele	45
Limoni sott'olio	67
Patate arrosto	26
Purè di lenticchie	42
Scodelline di finocchio con purè al curry	28
Tajine di verdure miste	69
Insalata con radicchio, salame e champignon	74
Insalata tiepida di finocchi, pompelmo e acciughe	31

### DOLCI

Biscotti alle spezie	71
Bundt cake al limone	46
Cannoli siciliani	53
Cheese cake di yogurt con kiwi	07
Chiacchiere	49
Ciambella di carote con ricotta e caramello salato	32
Ciambelline	71
Cicerchiata	51
Croccanti di mandorle	52
"Fritoe" alla veneziana	50
Krapfen con confettura	04
Muffin con frutta fresca	70
"Mustazzolus"	52
Pain perdu con kiwi al forno	20
Plumcake di carote al cioccolato e arancia	34
Quadrotti cremosi con banane e cioccolato	46
Torta al caffè con i baffi	77
Torta di carote con nocciole e panna	36
Torta di cioccolato, banane e panna	65
Tortelli fritti milanesi	49
Tortelloni dolci al forno	50
Zeppole	51

...all'interno trovi anche molte altre idee, suggerimenti e varianti

## Krapfen con confettura

**Facile Prep. 30 min. Rip. 3 ore**

**Cott. 24 min.**

### Ingredienti per 6

● farina 300 g ● zucchero 90 g ● uova 2 ● lievito di birra 12 g  
● burro 50 g ● limone ½ ● latte 150 ml ● olio di arachidi 300 ml  
● confettura di albicocche 150 g ● zucchero a velo ● sale fino ● farina per la lavorazione

● **Sciogliete** il lievito di birra e 10 g di zucchero in una ciotolina con 50 ml di acqua tiepida. ● **Incorporatevi** 50 g di farina e lasciate lievitare il composto almeno 30 minuti in un luogo tiepido. ● **Mescolate**, in una planetaria o in un robot da cucina, la farina rimasta, 50 g di zucchero, 1 pizzico di sale, le uova sbattute, il burro morbido, la scorza grattugiata del limone e il panetto lievitato. ● **Lavorate** gli ingredienti, unendo il latte tiepido, fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. ● **Formate** una panetto e lasciatela lievitare 2 ore in un luogo tiepido: deve raddoppiare di volume. ● **Riprendete** l'impasto e stendetelo in una sfoglia rettan-

golare di circa 1 cm di spessore, sul piano di lavoro infarinato. ● **Ricavate** tanti dischi con un coppapasta di 6-8 cm di diametro. ● **Sistemate**li, distanziati, su un vassoio o una placca rivestita di carta forno, spolverizzate con poca farina, copriteli con pellicola e lasciate lievitare altri 30 minuti. ● **Scaldare** l'olio di arachidi in una padella a bordi alti e friggetevi i dischi, pochi alla volta, 2 minuti per lato. ● **Scolateli** man mano su carta assorbente da cucina. ● **Farciteli** con la confettura, con una tasca da pasticciere con bocchetta tonda. ● **Cospargete** i krapfen di zucchero a velo, oppure passateli nello zucchero semolato, e servite.

*Farciteli anche con confettura a piacere, crema pasticcera, crema di cioccolato e nocciole, composta di mele.*

### COMPOSTA DI MELE

● Sbucciate 2 mele, tagliatele a pezzettini, versatele in una casseruola con 50 ml di acqua, 10 ml di rum, 15 g di miele e una spolverata di cannella a piacere. ● Cuocete 20 minuti a fuoco basso, mescolando, fino a ottenere un composto morbido. ● Lasciatelo raffreddare e farcite i krapfen.

