

Sommario

Febbraio 2025

COMPERO&CUCINO

05 _ Pompelmo, tuberi&radici (rape, topinambur, sedano rapa, scorzonera e scorzobianca), palombo, ossibuchi



LE NOSTRE SCUOLE

24 _ CUOCERE: i tranci di salmone
26 _ PRINCIPIANTI: fare il ragù
30 _ DOLCI: torte con le mele



RICETTARIO FACILE ED ECONOMICO

36 _ Piatti per tutto il mese

BUONE IDEE

50 _ Per San Valentino
58 _ Filetti di pesce
60 _ Pasticci di carne
64 _ Con i cavolfiori
70 _ Con le noci



PRIMI PIATTI PER TUTTI I GIORNI

54 _ Ricette rustiche con il riso



OGGI CUCINO

66 _ Con gli agrumi
72 _ Per l'ora del tè
76 _ La raclette

SANO E SALUTE

79 _ Dieta dopo le feste



CUCINARE INFORMATI

81 _ Novità in vetrina



Ingredienti per 4

- pasta frolla pronta stesa 500 g
- confettura di fragole 300 g

Occorrente

- tagliabiscotti di varie foggie, fra cui un cuoricino piccolo
- carta forno
- cucitrice a punti metallici
- acrilico rosso e un pennellino a punta fine
- cartoncino rosso
- colla stick

● **Ricavate** dalla pasta frolla i vari biscotti, due per ciascuna forma. ● **Asportate** un cuoricino da una delle due parti. ● **Infornateli** a 150° 5 minuti: devono dorarsi ma non scurirsi. ● **Fate** raffreddare, sovrapponetevi le due parti con uno strato di confettura nel mezzo. ● **Tagliate** dalla carta forno un rettangolo che termina in una punta (rifinita con forbici sagomate) e piegatelo a busta. ● **Chiudete** i lati con punti metallici, da colorare con l'acrilico rosso. ● **Completate** incollando in punta un cuoricino di cartoncino rosso.

indice delle ricette



pag. 64

 : ricette vegetariane

| | pagina | | pagina |
|---|--------|---|--------|
| ANTIPASTI | | | |
|  Muffin di spinaci fondenti | 36 |  Crostata di carne pepata | 61 |
|  Tomini ripieni | 37 |  Curry di pollo con cavolfiore e latte di cocco | 65 |
|  Tramezzini al formaggio | 74 |  Fettine di pollo con panatura di noci | 71 |
|  Pompelmi gialli farciti con bresaola | 06 |  Ossibuchi alla milanese | 11 |
|  Pompelmi rosa farciti con salmone | 07 |  Ossibuchi con purea di patate dolci e chips di rapa | 18 |
|  Tartare di spada | 36 |  Pasticcio di carni miste e patate | 62 |
|  Tartine con salmone e formaggio | 50 |  Pasticcio di pollo in crosta di pane | 60 |
| PRIMI PIATTI | | | |
|  Fusilli con cavolfiore e granella di nocciole | 65 |  Pasticcio di tacchino in sfoglia con prosciutto | 61 |
|  Gnocchi con funghi e marroni | 38 |  Pasticcio di vitellone con rape | 62 |
|  Linguine con pesto di pinoli e arance | 68 |  Pollo ai mandarini | 69 |
|  Ravioli al cioccolato | 51 |  Pollo saporito al forno | 47 |
|  Rigatoni con crema di topinambur e verza | 38 |  Raclette | 76 |
|  Riso in minestra con verza | 56 |  Scaloppine di pollo al pompelmo | 22 |
|  Risotto con la zucca | 57 |  Torta di manzo alla birra | 63 |
|  Tagliatelle con crema di noci e formaggi | 71 | SECONDI PIATTI DI VERDURE, UOVA E FORMAGGI | |
|  Lasagne classiche | 27 |  Polpette di cavolfiore e patate | 64 |
|  Pappardelle con ragù bianco e aromi | 29 | CONTORNI | |
|  Riso con fagioli e lardo | 55 |  Erbe colorate | 47 |
|  Risotto alla pavese | 56 |  Insalata di ceci e mandarini | 68 |
|  Risotto con ceci e pancetta | 54 |  Insalata di sedano | 37 |
|  Risotto con pasta di salame | 55 |  Patate alla crema di gamberetti | 40 |
| PIATTI UNICI | | | |
|  Crema di sedano rapa e topinambur con tomino | 14 | BASI | |
|  Ossibuchi con purea di patate dolci e chips di rapa | 18 |  Ragù alla bolognese | 26 |
|  Pasticcio di pollo in crosta di pane | 60 |  Ragù in bianco | 28 |
|  Risotto con ceci e pancetta | 54 | DOLCI | |
| SECONDI PIATTI DI PESCE | | | |
|  Branzino al mandarino | 40 |  Apple pie tradizionale | 32 |
|  Filetti di branzino in crosta di carciofi | 58 |  Biscotti di frolla a cuore | 03 |
|  Filetti di merluzzo gratinati al limone | 59 |  Cheesecake al caramello salato | 75 |
|  Filetti di orata con bietole e pinoli | 59 |  Chiffon cake al pompelmo | 12 |
|  Filetti di salmone al vapore | 24 |  Ciambella al caffè con noci | 70 |
|  Filetti di salmone con pere | 25 |  Crema con kumquat caramellati | 67 |
|  Frittura di mare con radicchio | 40 |  Crostata all'arancia | 67 |
|  Mazzancolle al cartoccio con kumquat | 69 |  Cuore di pan di Spagna | 52 |
|  Palombo al cartoccio con pompelmo rosa e broccoli | 17 |  Frutta fiorita | 52 |
|  Tranci di palombo marinati e fritti | 10 |  Madeleine arancia e cioccolato | 75 |
| SECONDI PIATTI DI CARNE | | | |
|  Cordon bleu di sedano rapa con prosciutto | 21 |  Muffin ai mirtili | 73 |
|  Cotolette di maiale farcite | 47 |  Mug cake al microonde | 73 |
|  Crema di sedano rapa e topinambur con tomino | 14 |  Pan di mele al cioccolato | 34 |
| | |  Pancake con frutta | 72 |
| | |  Plum cake con noci e cannella | 48 |
| | |  Scones | 74 |
| | |  Torta alle mele e mandorle | 30 |
| | |  Torta crumble al cioccolato e pere | 48 |

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

Servizio agrumi a pag. 66-69



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@casaeitricenuniverso.com