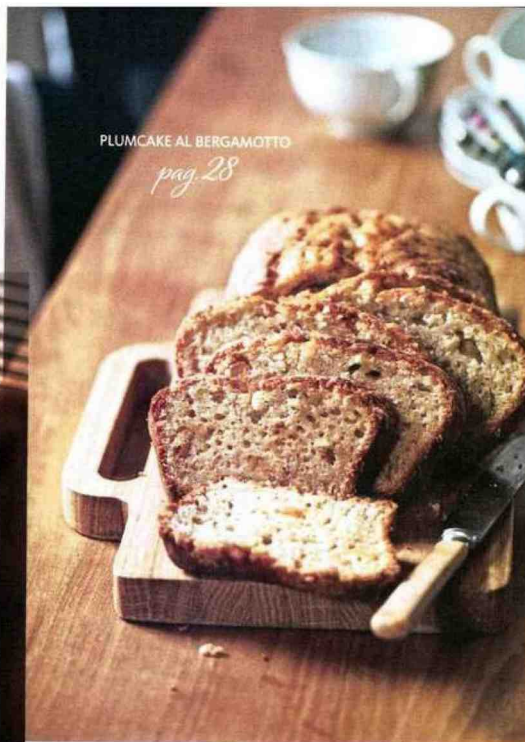


## foto ricordo

Scattare foto, di se stesse e dei piatti, è d'uopo in un incontro del genere. Magari realizzando poi un piccolo album ricordo (con dedica) da regalare a sorpresa alle amiche alla prima occasione.



una breve immersione nel tè prima assaporarli. Lo stesso dicasi per i biscotti all'uvetta: una sorta di cookie con un piacevole aroma di rum (lo si usa per ammorbidire l'uvetta). Insieme ai waffle, possono essere realizzati in abbondanza e conservati in dispensa per un paio di settimane in una scatola di latta foderata con carta da forno. Così da offrirli anche in famiglia, all'amica che non è potuta venire o per una coccola a se stessi. Infine arriva il pezzo forte della merenda: il plumcake. Morbidissimo grazie all'aggiunta della mela grattugiata e di poca panna, annovera tra gli ingredienti il tè al bergamotto (e anche un poco di essenza), in perfetta sincronia con il beverage. *segue >*



PLUMCAKE AL BERGAMOTTO

pag. 28

### MENU

#### Waffle alla vaniglia

PREPARATELI IN ANTICIPO (ANCHE LA SERA PRIMA) E CONSERVATELI IN UNA SCATOLA DI LATTA FODERATA CON CARTA DA FORNO.

#### Biscotti al Rum e uvetta

COME PER I WAFFLE.

#### Plumcake al bergamotto

POTETE CUCINARLO AL MATTINO O LA SERA PRIMA E CONSERVARLO IN DISPENSA AVVOLTO NELLA CARTA DA FORNO.

#### Pinzimonio con hummus e guacamole

PREPARATELO INSIEME PRIMA DI CENA E TENETELO A TEMPERATURA AMBIENTE PROTEGGENDO TUTTE LE CIOTOLINE CON PELLICOLA PER ALIMENTI.

#### Gnocchi con Taleggio, radicchio e noci

REALIZZATE GLI GNOCCHI AL MATTINO O LA SERA PRIMA E CONSERVATELI IN FRIGO, ALLARGATI SU UN VASSOIO, SPOLVERIZZATI CON UN PO' DI SEMOLA E PROTETTI CON UN PANNINO. CUOCETELI E CUCINATE IL CONDIMENTO INSIEME AL MOMENTO.

#### Involcini di verza con salsiccia

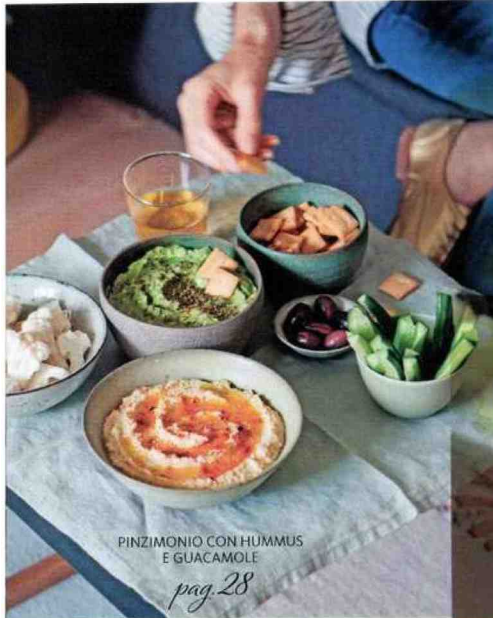
PREPARATELI INSIEME E METTETELI A CUOCERE MENTRE GUSTATE L'ANTIPASTO.

#### Fantasia di tiramisù

ALLESTITELI SUBITO DOPO LA MERENDA E TENETELI PRONTI IN FRIGO.



LIVING CI VEDIAMO PER IL TÈ E NON SOLO...



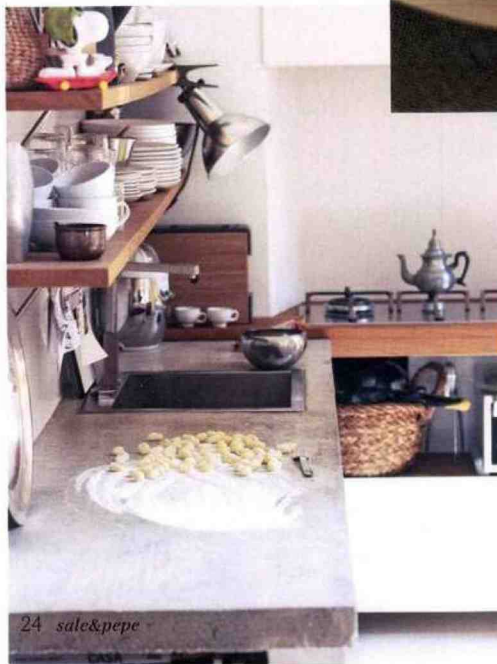
PINZIMONIO CON HUMMUS  
E GUACAMOLE

*pag. 28*



GNOCCHI CON TALEGGIO,  
RADICCHIO E NOCI

*pag. 29*



24 sale&pepe

### Dal divano alla cucina

Gli argomenti hanno ormai travalicato le regole della privacy, la merenda è finita e ci si sposta in una nuova location: la cucina. Dove ci si raduna per preparare insieme una goduriosa cena. Vorrà dire che il giorno dopo si starà leggeri, ma non ora. Il pinzimonio di antipasto prevede verdure miste da tuffare, non nell'olio, bensì nell'hummus e nel guacamole. Salse facili, che piacciono sempre, da accompagnare anche con crackerini e olivette. Anche il primo piatto prevede una salsa come condimento, questa volta di Taleggio fuso con un po' di burro, che ammantano gli gnocchetti. A rifinire il tutto, noci sbriciolate e radicchio saltato in padella con lo scalogno: offrono una spigolatura amarognola che stempera la pastosità della fonduta e soddisfa infinitamente lo spirito.

*segue >*



## GNOCCHI CON TALEGGIO, RADICCHIO E NOCI

FACILE  
PER 4 PERSONE  
PREPARAZIONE 50 MINUTI  
COTTURA 50 MINUTI  
790 CAL/PORZIONE

1 kg di patate - 300 g di farina  
- 1 uovo - 200 g di Taleggio  
- 1 cespo di radicchio di Treviso  
- 40 g di burro - 200 ml di latte  
- 1 scalogno - 1 manciata di gherigli di noci - olio extravergine d'oliva  
- sale - pepe

**1** Private il Taleggio della crosta, tagliatelo a tocchetti e mettetelo a bagno nel latte. Lavate le patate e lessatele in acqua bollente. Sbucciatele e passatele ancora calde allo schiacciapatate. Lasciatele intiepidire e poi impastatele con la farina, l'uovo e una presa di sale. Suddividete l'impasto in lunghi cilindri, tagliateli a tocchetti di 2 cm e premeteli delicatamente sui rebbi di una forchetta.

**2** Lavate il radicchio e tagliatelo a striscioline. Sbucciate lo scalogno, tritatelo e soffriggetelo con un po' d'olio. Unite il radicchio e fatelo appena ammorbidire; salate.

**3** Sciogliete il burro in una padella, unite il Taleggio sgocciolato e cuocete a fiamma bassa mescolando fino a ottenere una crema. Tuffate gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata e sgocciolateli con un mestolo forato appena

tornano a galla. Conditeli con la crema di Taleggio, distribuiteli nei piatti e completate con il radicchio, le noci spezzettate e una macinata di pepe.

## INVOLTINI DI VERZA CON SALSICCIA

FACILE  
PER 4 PERSONE  
PREPARAZIONE 30 MINUTI  
COTTURA 1 ORA  
450 CAL/PORZIONE

8 foglie di verza - 500 g di patate  
- 400 g di salsiccia a nastro  
- 50 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato - 2 scalogni - 8 foglie di alloro - 1/2 bicchiere di vino bianco - olio extravergine d'oliva  
- sale - pepe

**1** Sbucciate le patate, lavatele e lessatele in abbondante acqua bollente salata. Scolatele con un mestolo forate e unite al loro posto le foglie di verza: sgocciolatele dopo 2 minuti e tamponatele per asciugarle.

**2** Schiacciate le patate calde con la forchetta (tenetene da parte qualche pezzetto per la guarnizione finale) e impastatele con la salsiccia spellata (anche di questa tenete da parte un pezzetto di circa 5 cm) e il parmigiano; salate e pepate. Distribuite il composto sulle foglie di verza e avvolgetele

a involtino. Disponete su ognuno 1 foglia di alloro e fissateli con spago da cucina.

**3** In una casseruola, soffriggete gli scalogni sbucciati e tagliati a metà con 3 cucchiaini di olio. Unite gli involtini, rosolateli 1 minuto per parte, sfumate con il vino e cuocete coperto per 30 minuti. Intanto sbriciolate le patate e la salsiccia tenute da parte e soffriggetele con poco olio finché saranno croccanti. Distribuite il mix sugli involtini caldi e servite.

## FANTASIA DI TIRAMISU

FACILE  
PER 4 PERSONE  
PREPARAZIONE 35 MINUTI  
COTTURA NESSUNA  
515 CAL/PORZIONE

8 biscotti ricoperti di cioccolato  
- 8 biscotti secchi tipo Petit Beurre  
- 8 macarons (gusto a piacere)  
- 250 g di mascarpone - 3 uova  
- 3 cucchiaini di zucchero - 1 tazza di caffè freddo - 1 arancia non trattata - 50 g di gherigli di noci  
- cannella - sale

**1** Sgusciate le uova separando i tuorli e gli albumi. Montate i tuorli con lo zucchero e, a parte, gli albumi con un pizzico di sale. Con una spatola, amalgamate il mascarpone alla spuma di tuorli con delicati movimenti dal basso verso l'alto e poi fate lo stesso con la neve di albumi.

**2** Predisponete 12 bicchierini. Sbriciolate grossolanamente 4 biscotti per ogni tipo e distribuite le briciole di macarons in 4 bicchierini, quelle di Petit Beurre in altri 4 e le restanti nei bicchieri rimasti. Irrorate con poco caffè le briciole al cioccolato e quelle di Petit Beurre.

**3** Distribuite la crema al mascarpone nei 12 bicchierini e guarnite con i biscotti interi accoppiandoli a quelli usati sul fondo. Aggiungete le noci spezzettate sui Petit Beurre, un po' di cannella sui macarons e fili di scorza d'arancia (ricavati con un rigalimoni) sui biscotti al cioccolato.

