

Cotto e mangiato

# A TAVOLA in 30 minuti

con le **videoricette** di Tessa Gelisio

Preparazioni **subito pronte**  
per dare **personalità** alla tua tavola





**IL TRUCCO  
DELLO CHEF**

Per risparmiare tempo le ricette veloci sono la salvezza, ma quando non avete fretta, preparate piatti abbondanti e congelateli. Paste al forno, sughi, passati di verdura e polpette, scongelati in forno o nel microonde, saranno una risorsa per i giorni in cui siete più indaffarati

**Bruschetta**  
con uovo avocado e prosciutto



INGUADRA QUI PER LA VIDEORICETTA

PUNTA LA FOTOCAMERA DELLO SMARTPHONE SUL QR CODE PER ACCEDERE ALLA VIDEORICETTA DI TESSA GELISIO

**20  
MINUTI**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**  
pane 4 fette - avocado 1 maturo - uovo 4 - prosciutto cotto 4 fette - aceto bianco 1 cucchiaino - succo di limone - olio evo - sale e pepe - semi di papavero

**GRIGLIATE** il pane in forno a 180 - 200° C per circa 10 minuti. Nel frattempo, sbucciate l'avocado, schiacciate la polpa con un po' di olio, pochissimo limone e sale per creare una purea.

**FATE** bollire dell'acqua in una pentola e aggiungete l'aceto. Preparate l'uovo in camicia rompendolo in una ciotola: poi create un vortice con la frusta nell'acqua bollente e fate scivolare l'uovo al centro, avendo cura di non rompere il tuorlo.

**SCOLATE** l'uovo dopo due minuti. Spalmate la purea di avocado sul pane grigliato, sovrapponete una fetta di prosciutto cotto e per ultimo adagiate delicatamente l'uovo in camicia. Preparate le altre bruschette nello stesso modo. Conдите con un goccio d'olio e decorate con semi di papavero.

## Risotto taleggio, lime e radicchio



INGUADRA QUI PER  
LA VIDEORICETTA

### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

riso 400 g - taleggio 120 g - formaggio grattugiato 100 g -  
radicchio 30 g - lime 3 - cipolle 2 tritate - sale

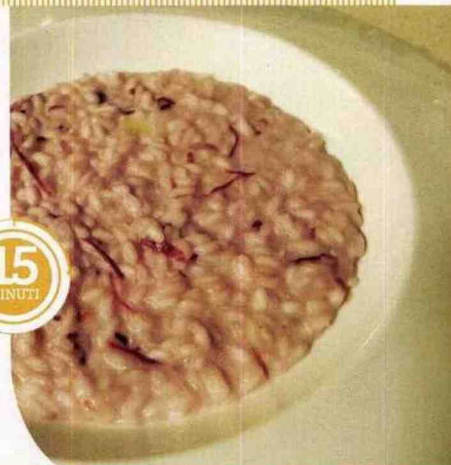


**FATE BOLLIRE** 3 litri di acqua con la scorza di 1 lime. In una casseruola, fate poi imbondire le cipolle tritate con un filo di olio evo quindi aggiungete il radicchio tagliato a fettine e il riso. Fate tostare bene, salate e sfumate con il succo di 1/2 lime.

**AGGIUNGETE** gradatamente il brodo fatto precedentemente con la scorza del lime. Quasi al termine della cottura versate il resto del succo dei lime.

**MANTECATE** il risotto con il formaggio grattugiato, il taleggio tagliato a pezzetti e mezzo mestolo di brodo di lime.

15  
MINUTI



### CON LO SPREMIAGRUMI TERMOZETA



Colto e mangiato con Termozeta propone lo spremiagrumi elettrico. Caratterizzato da un design compatto, ha una caraffa dalla capacità di 1.2 L rimovibile con il coperchio, per riporre i succhi in frigorifero, e il filtro per raccogliere la polpa.



INGUADRA QUI PER  
LA VIDEORICETTA

## Sfoglie al miele

15  
MINUTI

### INGREDIENTI PER 8 PERSONE

pasta sfoglia 1 rotolo  
miele  
zucchero di canna



**PRENDETE** un rotolo di pasta sfoglia e, con una spatola, spalmate sopra del miele.

**TAGLIATE** poi a strisce, con un coltello, in senso orizzontale e verticale, e spolverate il tutto con lo zucchero, preferibilmente di canna.

**METTETE** in forno a circa 180-200° C per circa 8/10 minuti, fino a che le fette di sfoglia prendono un bel colore.

