



PER CUCINARE DAVANTI ALLA TV

a cura di Georgia e Simon Mayer

Ecco le ricette che abbiamo scelto per voi da preparare e gustare prima di guardare la TV

PACCHERI E BROCCOLI SU FONDUTA DI TALEGGIO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE: ● Paccheri: g 400 ● Broccoli: g 500 ● Taleggio: g 200 ● Latte: ml 100 ● Parmigiano grattugiato: g 60 ● Burro: g 30 ● Olio extravergine di oliva ● Sale e pepe

Mondate i broccoli, lavateli, riduceteli a cimette e scottateli in acqua salata per 6 minuti. Pulite il taleggio, sminuzzatelo, disponetelo in un tegame con il burro e il latte, lasciate sciogliere, rimestando con un cucchiaino di legno, fino a ottenere una salsa, salate e pepate. Cuocete i paccheri in acqua salata, scolateli, conditeli con la salsa preparata, aggiungete i broccoli, mescolate e servite nel piatto da portata con il parmigiano.

POLPO CON LE PATATE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE: ● Un polpo già pulito da un chilo ● Patate: un chilo ● Un limone ● Prezzemolo ● Olio extravergine di oliva ● Sale e pepe

Portate a bollire una pentola con l'acqua e arricciate i tentacoli del polpo immergendoli ripetutamente per qualche secondo, tenendolo per la testa. Disponete il polpo in una pentola, coprite con l'acqua, portate a bollire, salate, cuocete con il coperchio per venti minuti, togliete dal fuoco, continuate la cottura per quarantacinque minuti e lasciate raffreddare nell'acqua di cottura. Pelate le patate, lavatele, tagliatele a dadini e lessatele in acqua salata per venti minuti. In una ciotola emulsionate quattro cucchiaini di olio con due cucchiaini di succo del limone e il prezzemolo tritato, salate e pepate. Servite il polpo con le patate e condite con l'emulsione preparata.