

sale & pepe

MARZO 2013 - € 3,50

MONDADORI



Cupcake alla
fragola, pag. 38

8 MARZO insolita colazione tra amiche **IL RISOTTO** un piatto geniale dai sapori inaspettati **STOCCAFISSO** come lo fanno in Liguria **INVOLTINI PRIMAVERA** ma... all'italiana **DOLCI DI CASA** delizie dai ricettari di una volta

AFFUMICATO ALLA PAPRICA, PEPERONCINI DOLCI, RICOTTA E DATTERINI CANDITI

PER 4 PERSONE

320 g di riso Carnaroli -
16 pomodori datterini -
1/2 cipolla nuova - 1/2 bicchiere
di vino bianco secco - 1 rametto
di rosmarino - 2 rametti di timo -
1/2 cucchiaino di zucchero -
10 peperoncini verdi dolci -
1 cucchiaino di paprica dolce
affumicata (pimenton) -
brodo (vegetale o di carne) -
60 g di ricotta cremosa -
40 g di provolone piccante -
olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Tagliate a metà i pomodori datterini. Mescolate lo zucchero con un cucchiaino di sale, le foglioline di timo e un trito fine di rosmarino; condite i pomodori con la preparazione, aggiungete un filo d'olio e candite in forno a 80°-100° per 1 ora circa. Saltate i peperoncini in padella con qualche cucchiaino d'olio, scolateli, lasciateli intiepidire, spellateli, eliminate i semi e tagliateli a striscioline.
- **2** Soffriggete la cipolla tritata con 3 cucchiaini d'olio di cottura dei peperoncini; quando diventa trasparente salatela e cospargetela di pimenton, unite il riso, tostatelo, innaffiatelo con il vino bianco e lasciate sfumare. Proseguite la cottura con il brodo bollente, aggiungendolo poco alla volta.
- **3** A metà cottura unite i peperoncini. Quando il riso è pronto mantecatelo con la ricotta e ed il provolone piccante. Servitelo con i pomodorini canditi.

MEDIA ● Preparazione 20 minuti ●
Cottura 1 ora e 20 minuti ● 435 cal/
porzione





> segue da pag. 77

Con il prezzemolo si tritano capperi, acciughe, cipolla e aglio, si emulsiona il mix con olio extravergine d'oliva ed ecco una crema di delizia, odorosa e verdissima.

Un piccolo segreto per avere sempre una riserva di aroma? Sfogliate i rametti freschissimi, lavate e asciugate le foglie, tritatele o frullatele, mettetele in un vasetto, copritele d'olio, chiudete ermeticamente e tenete in frigo. Certo non è come avere prezzemolo appena colto, ma... In ogni caso, per farne risaltare al massimo l'aroma, aggiungete il prezzemolo solo verso la fine della cottura o addirittura fuori del fuoco. Altrimenti rischia di diventare amaro.

**Insalata di pollo
in salsa verde**

Piatto Pagnossin,
cucchiaio Mepra,
bicchiere Alessi. A
sinistra: forchetta Mepra.
Indirizzi a pagina 8