

IL SETTIMANALE
CHE TI FACILITA LA VITA

DONNA MODERNA

WWW.DONNAMODERNA.COM

6 MARZO 2013
Anno XXVI N. 10

MONDADORI

SI CAMBIA!

Ti basta uno di
questi

48

accessori

E scongelerai il tuo stile

**OGGI PRIMA FAI SESSO
POI TI CONOSCI**

Manuale di gestione dei nuovi rapporti

**IO MI RIMETTO
A STUDIARE**

ma online

PER AGGIORNARTI SUL TUO LAVORO
O PER IMPARARE UN NUOVO
MESTIERE. LE UNIVERSITÀ VIRTUALI SONO
COMODE E (QUASI TUTTE) GRATIS

Capelli

Mettiti in riga. Ce n'è
una giusta per ogni viso

*Vivere in dolcezza
e senza zucchero*

SI PUÒ!

Scopri le ricette e i trucchi
sugar free rubati agli chef

Beatrice Riolfo, 18 anni,
studentessa
di Basiglio (Mi)





Uova in camicia con caponata di Choiggia

PORTA IN TAVOLA IL COLORE

Che allegria quando nel piatto c'è il radicchio rosso!
Quasi un anticipo di primavera. Crudo o cotto, è così versatile che
con questo ortaggio prepari di tutto. Perfino il dolce

RICETTE DI PAOLA VOLPARI FOTO DI LUCA COLOMBO STYLING DI PATRIZIA CANTONI



IL PIACERE / di stare in casa

Pappardelle al ragù di radicchio veronese



Tortino di radicchio trevigiano e pesto

IL PIACERE / di stare in casa

SETTIMANA PROSSIMA, CORRI IN EDICOLA!

L'occasione è golosissima: avere finalmente *La grande scuola di cucina*, la collana firmata da *Il Cucchiaino d'argento*: 15 volumi rilegati che raccolgono le migliori ricette della gastronomia italiana, dalla pasta fatta in casa alle torte salate, dai fritti agli arrostiti, dai soufflé ai dolci. *Pasta fresca e ripiena* è il primo: lo troverai in edicola tra una settimana con *Donna Moderna*. Ci sono più di 120 ricette, scuole di cucina, spiegazioni illustrate e tanti trucchi. Il prezzo di lancio è di soli 1,90 euro, dalla seconda uscita ogni libro costerà 8,99 euro (rivista esclusa).



(segue da pagina 117)

UOVA IN CAMICIA CON CAPONATA DI CHIOGGIA

Preparazione: 30 minuti

Cottura: 25 minuti

Difficoltà: ●●

INGREDIENTI per 4 persone
350 g di radicchio di Chioggia,
1 carota, 1 cipolla bianca,
1 cuore di sedano, aceto di mele,
2 cucchiaini di zucchero, 30 g di
uvetta passita, 30 g di pinoli, 80 g
di olive rosatelle piccanti,
30 g di capperi sotto sale, 4 uova,
4 cucchiaini di olio extravergine
di oliva, sale, peperoncino.

PULISCI il radicchio e taglialo a tocchetti, sbuccia e affetta la cipolla, il sedano e la carota.

STUFA la cipolla in un tegame con l'olio, unisci carota e sedano, falli insaporire qualche istante poi copri, abbassa la fiamma e cuoci 10 minuti. Aggiungi il radicchio, 6 cucchiaini di aceto, lo zucchero, i capperi dissalati, i pinoli, le olive, l'uvetta, sale e peperoncino. Mescola e cuoci altri 10 minuti. Fai sobbollire piano in un tegame

dell'acqua salata acidulata con 2 cucchiaini di aceto. Sguscia 1 uovo su un piatto e fallo scivolare delicatamente nell'acqua. Lascialo cuocere a fiamma bassa per 3-4 minuti. Toglilo con la schiumarola, leva le sbavature di albume e ripeti con le altre uova. Servile con la caponata tiepida.

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI RADICCHIO VERONESE

Preparazione: 20 minuti

Cottura: 30 minuti

Difficoltà: ●

INGREDIENTI per 4 persone
320 g di pappardelle all'uovo, 300 g di carne di agnello disossata, 250 g di radicchio veronese, 100 g di soffritto surgelato, 40 g di mandorle sbucciate, alloro, 1/2 bicchiere di vino bianco, 60 g di burro, 1 limone, sale, peperoncino.

AFFETTA il radicchio. Taglia la carne a cubetti, poi rosolala qualche istante a fuoco vivo con 40 g di burro e l'alloro, unisci il soffritto, il sale e il peperoncino. Bagna col vino, fallo evaporare e

abbassa la fiamma. Cuoci 20 minuti versando se serve un po' di acqua. Poi aggiungi il radicchio e prosegui per 10 minuti. Tosta le mandorle senza condimento, tagliale a filetti, grattugia la scorza di limone. **CUOCI** la pasta, scolala, versala nel tegame del ragù, unisci le mandorle e la scorza e padella il tutto per qualche istante. Servi subito.

TORTINO DI RADICCHIO TREVIGIANO E PESTO

Preparazione: 1 ora

Cottura: 30 minuti

Difficoltà: ●

INGREDIENTI per 4 persone
300 g di radicchio trevigiano, 4 grosse patate, 200 g di pancetta, 70 g di pistacchi sgusciati, 70 g di grana grattugiato, 2 uova, burro, rosmarino, sale, pepe. **LESSA** le patate con la buccia lasciandole un po' al dente, scolale. Lava la trevigiana, tagliala a listarelle e stufala 2-3 minuti con 30 g di burro, sale e pepe.

Trita la pancetta coi pistacchi e del rosmarino. Tieni da parte metà

(segue a pagina 121)



Insalata di radicchio e pescatrice

IL PIACERE / di stare in casa

INIZIATIVE GOLOSE

La febbre della cucina sta contagiando proprio tutti. Se fai parte anche tu della schiera delle food addicted, ecco tre occasioni ottime per divertirti.

ONLINE Chiacchiere, ricette e buona musica nella prima puntata del nuovo format gastro-musicale

Il mangiadischi (www.ilmangiadischi.com). I protagonisti sono Alessandro Negrini e Fabio Pisani del ristorante *Aimo e Nadia* e Alioscia Bisceglia dei Casino Royale. **A TEATRO**

Prima vedi *l'Amleto e Hänsel e Gretel* e poi al ristorante gusti le ricette ispirate alle pièce. L'iniziativa del Teatro stabile di Torino si chiama

Assaggi di teatro e gli chef del ristorante *La Credenza* creano piatti speciali (www.ristorante.lacredenza.it).

DA LEGGERE È appena uscito *Design al dente* (Editrice Compositori): 70 super creativi si esibiscono in altrettanti primi piatti, come i canederli verdi di Matteo Thun e il risotto freddo ai peperoni di Giovanna Talocci.

(segue da pagina 119)

del pesto preparato. Mescola le uova col grana, sale e pepe. Sbuccia le patate e tagliale a fettine.

FODERA 4 mini teglie con della carta da forno imburrrata, metti sul fondo di ognuna delle fettine di patate, un po' di pesto, un po' di trevigiana e di composto di uovo e grana. Ripeti le stesse operazioni con gli altri ingredienti.

COPRI le teglie e ponile in forno a 220° per 20 minuti poi scopri le e prosegui la cottura per 5-10 minuti; servi i tortini di radicchio caldi con il pesto avanzato.

INSALATA DI RADICCHIETTO E PESCATRICE

Preparazione: 30 minuti

Cottura: 10 minuti

Difficoltà: ●

INGREDIENTI per 4 persone
800 g di pescatrice, 300 g di radicchio misto, 120 g di olive taggiasche snocciolate,

2 arance, semi di finocchio, 1 cipolla rossa, 150 g di aceto balsamico, 2 cucchiaini di miele di arancia, 1 cucchiaino di zucchero, 4 chiodi di garofano, 1 stecca di cannella, 1 cucchiaino di semi di coriandolo, 7 cucchiaini di olio di oliva, sale rosso delle Hawaii, pepe.

METTI l'aceto in una casseruola con il miele, lo zucchero, le spezie e riduci il liquido a fuoco basso per 15 minuti: diventerà uno sciroppo. Sbuccia la cipolla, affettala e mettila in acqua e ghiaccio. Lava il radicchio; spremi un'arancia. Togli al pesce l'osso centrale, le spine e la pellicina. Taglialo a tocchetti e rosolali in un tegame con 3 cucchiaini di olio, 1 cucchiaino di semi di finocchio, sale e pepe.

Bagna col succo di arancia, alza il fuoco e cuoci 5 minuti. Unisci le olive. Sbuccia l'arancia, leva la parte bianca e col coltellino affilato anche la pellicina agli spicchi.

DISTRIBUISCI nei piatti l'insalata, la pescatrice col sughetto, le cipolle

scolate e asciugate, gli spicchi e condisci con sale, pepe rosso, olio e la riduzione di aceto balsamico.

FILETTO DI MAIALE AL RADICCHIO TARDIVO

Preparazione: 30 minuti

Cottura: 50 minuti

Difficoltà: ●●

INGREDIENTI per 4 persone
700 g di filetto di maiale, 300 g di radicchio tardivo, 100 g di speck, 220 g di cannellini lessati in scatola, semi di papavero, 1 spicchio di aglio, 2-3 foglie di alloro, burro, 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva, sale, pepe.

TIENI da parte 10 foglie di radicchio e taglia il resto in 4 spicchi. Cuocili su una griglia calda 2 minuti per parte. Apri il filetto

a libro, battilo bene per allargarlo e appoggialo su un foglio di carta da forno imburrrato. Sistema il radicchio sulla carne, condisci con sale e pepe, poi arrotolalo su se

(segue a pagina 122)



IL PIACERE di stare in casa

Filetto di maiale al radicchio tardivo



Mini cheese cake al radicchio variegato

(segue da pagina 121)
stesso. Insaporiscilo con sale e pepe, avvolgilo nello speck, legalo con spago da cucina, sistema le foglie di alloro e avvolgi il tutto con la carta. Bucherellala e chiudila alle estremità con dello spago.

SISTEMA il rotolo in una pirofila e cuocilo in forno a 200° per 30 minuti. Leva la carta e cuoci a 220° per 15-20 minuti. Nel frattempo, metti i cannellini in una casseruola con l'aglio e 1 dl di acqua. Cuocili a fuoco moderato per 5 minuti.

Elimina l'aglio e passali al mixer per ottenere una purea. Unisci sale, pepe e 2 cucchiaini di olio.

TOSTA i semi di papavero in un

tegame senza condimento; distribuisce nei piatti la crema, il radicchio affettato, il filetto a tranci e il sugo ristretto e i semi.

MINI CHEESE CAKE AL RADICCHIO VARIEGATO

Preparazione: 30 minuti

Cottura: 15 minuti

Difficoltà: ●

INGREDIENTI per 4 persone
350 g di radicchio variegato, 150 g di zucchero di canna, 300 g di ricotta, 50 g di panna, 10 g di gelatina alimentare in fogli, 100 g di biscotti tipo Digestive, 80 g di burro, cannella in polvere, zenzero in polvere, 1 pompelmo rosa.

CONSERVA 2 foglie di radicchio e trita il resto. Fallo bollire in una casseruola con il succo di 1/2 pompelmo, le spezie e lo zucchero. Abbassa la fiamma e cuoci 15 minuti. Metti la gelatina in acqua fredda. Mescola la ricotta con 2/3 della confettura di radicchio preparata. Trita i biscotti col burro. Distribuisce sul fondo di 4 bicchieri, premi e mettili in frigo 10 minuti. Scalda la panna, versa la gelatina strizzata, scioglila e fai intiepidire. Poi uniscila alla crema di ricotta. Dividi il composto nei bicchieri e mettili in freezer 10 minuti. Completa con la confettura. **METTI** gli stampini in frigorifero per 3 ore. Prima di servire, decora con fettine di pompelmo e radicchio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Stefania Carlevaro, giornalista.
Scrivile a carleva@mondadori.it

Piatti turchesi, verdi, ondulati di Bitossi;
piatti azzurro chiaro di Ramponi; tessuti di Society; posate di
Mepra; sedia blu di Gervasoni.

Indirizzi a pagina 82



Le donne preferiscono... il rosso

ROSSO IL RADICCHIO, ROSSO IL VINO DA ABBINARE. NOI ABBIAMO SCELTO LUNA ROSSA, PREMIATO AL DECANTER WORLD WINE AWARDS, UNO DEI PIÙ FAMOSI CONCORSI ENOLOGICI DEL MONDO. NASCE IN VALCALEPIO E IL NOME PROVIENE DAL SASSO DELLA LUNA, IL TERRENO CHE RICORDA LA ROCCIA LUNARE DOVE SI COLTIVANO L'UVA CABERNET SAUVIGNON, MERLOT E PINOT NERO CON CUI SI FA QUESTO VINO SPECIALE. ABBINALO CON PRIMI RICCHI, CARNI SAPORITE E FORMAGGI (AZIENDA AGRICOLA CAMINELLA, 15 EURO).