

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](http://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](http://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](mailto: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).**

