

n° 10 ottobre 2010
anno XXIV - € 3.50

Il mensile della grande cucina italiana

A TAVOLA

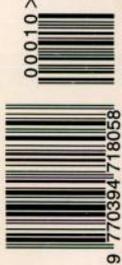
www.atavolaweb.it



Radicchio: alla scoperta del suo ciclo produttivo
Sorprese golose d'autunno: **i ripieni di stagione**
Di zuppa in zuppa: le ricette di Sara Papa

A TAVOLA - IL MENSILE DELLA GRANDE CUCINA ITALIANA

Poste Italiane S.p.a. - Sped. abb. postale d.l. 353/2003 (conv. in l. 27/02/2004 n. 46) art.1 comma 1 lo/ri
Belgio € 6,50 - Germania € 7,90 - Francia € 6,50 - Gran Bretagna £ 6,50 - Svizzera CHF 9,50 - Svizzera Canton Ticino CHF 8,80



9 770394 718058



Tortina di patate e radicchio con ricotta affumicata

Preparazione

Lessare le patate in acqua bollente leggermente salata per 40 minuti. Scolarle e sbucciarle quando sono ancora calde. Lasciarle quindi raffreddare bene, poi tagliarle a fette.

Privare il radicchio delle foglie esterne più rovinata e del torsolo duro, lavarlo, poi sgrondarlo bene e tagliarlo a pezzetti.

Farlo rosolare in una padella con 2 cucchiai di olio per 5 minuti, regolare di sale e di pepe, spegnere la fiamma e unire le patate. Sbattere le uova in una terrina, aggiungere le verdure cotte e mescolare molto delicatamente.

Imburrare una teglia da forno e versarvi il composto; battere lo stampo sul piano di lavoro per far assestare gli ingredienti e spolverizzare la superficie con 1 cucchiaio circa di ricotta affumicata grattugiata.

Cuocere in forno già caldo a 180° per 30 minuti e servire la tortina tiepida.

Ingredienti (4 persone)

- 500 g di patate
- 3 cespi di radicchio rosso
- 2 uova
- olio extravergine di oliva
- ricotta affumicata da grattugiare
- sale
- pepe

Difficoltà

facile

Tempo

15 minuti la preparazione
1 ora e 10 minuti la cottura

Calorie

275 per porzione

L'esperto consiglia: **Franciacorta Saten**



Vitigni: CHARDONNAY
Denominazione: FRANCIACORTA DOCG
Regione: LOMBARDIA
Produttore: CA' DEL BOSCO
www.cadelbosco.com

Colore paglierino chiaro con riflesso dorato. Spuma abbondante, perlage molto intenso, fine e persistente. Profumo molto fine ed elegante, con note di frutta fresca e matura; il sapore secco e di bellissima consistenza, molto fine.

Insalata tiepida di ceci

Preparazione

S bucciare la cipolla e gli scalogni, affettarli sottilmente con un coltello affilato.

Metterli a rosolare in una padella capiente con 2 cucchiaini di olio, quando cominciano a prendere colore aggiungere i ceci scolati e sciacquati, poi l'uva sultanina, lo zucchero di canna ed infine bagnare con l'aceto.

Lasciare cuocere per 10 minuti e, se il composto dovesse asciugarsi troppo aggiungere qualche cucchiaino d'acqua.

A cottura ultimata spegnere il fuoco, profumare con il timo, aggiungere le mandorle sfilettate, regolare di sale e servire tiepido.

Ingredienti (4 persone)

- 2 scatole di ceci (circa 750 g non sgocciolati)
- 1 cipolla rossa
- 2 scalogni
- 50 g di uva sultanina
- 2 cucchiaini di timo fresco o secco
- 1 cucchiaino di mandorle sfilettate
- olio extravergine di oliva
- mezzo bicchiere di aceto di vino rosso
- 2-3 cucchiaini di zucchero di canna
- sale
- pepe

Difficoltà

facile

Tempo

10 minuti la preparazione
10 minuti la cottura

Calorie

420 per porzione

L'esperto consiglia: **Bricco Rovella**



Vitigni: SAUVIGNON
Denominazione: LANGHE DOC
Regione: PIEMONTE
Produttore: PARUSSO
www.parussovini.com

Colore brillante, giallo paglierino carico. Il profumo è fine, aromatico, intenso, di ribes bianco. Al palato è caldo, equilibrato con aromi di pompelmo e bergamotto. Bellissima complessità nell'invecchiamento.