

OGGI



Cucino

**OGGI CUCINO + TEGLIA GUARDINI
SOLO € 8,90**



N. 1 - Gennaio 2014 - Mensile - 1,50 € - Oggi Cucino + Teglia Guardini 8,90 €

**Menu per 6
con soli 29 euro**

**63 RICETTE
INFALLIBILI**

SCUOLA DI CUCINA

**Il risotto di
Heinz Beck**

BRINDIAMO AL 2014

**Fantastiche
bollicine
italiane**

**OCCASIONE
SPECIALE**

**Buffet di
Capodanno**

TUTTI I GIORNI

**Dolci
al caffè**



**MINISTRA DI CANNELLINI
PATATE E FAGIOLINI
PAG. 32**

**ZUPPE E MINESTRE
CALDE E INVITANTI**

POSTE ITALIANE SPA - SPECIFICAZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L. 353/03 (CONV. IN L. 27/02/2004 N. 46) ART. 1, COMMA 1, DIC. MILANO - AUSTRIA € 2,00 - BELGIO € 2,00 - CANADA CAD. 4,00 - FRANCIA € 2,00 - GERMANIA € 2,50 - GRECIA € 2,00 - GRAN BRETAGNA GBP. 2,00 - LUSSEMBURGO - PORTOGALLO € 2,00 - REP. CEC. CZK. 60,00 - SVEZIA SWG. 19,00 - SVIZZERA CHF. 2,60 - UNGHERIA HUF. 620 - USA USD. 4,00

Scintillanti, stimolanti e immancabili sulle nostre tavole per accogliere in allegria il Nuovo Anno

Fantastiche



Superstar!

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore

Chardonnay 100%, colore paglierino con riflessi dorati. Al naso sentori di miele, vaniglia e cioccolato bianco. Gusto vellutato con fragranze di miele di acacia e fieno maturo. *Cantine Ferrari F.lli Lunelli - Trento* - bottiglia da 0,75 l, circa 95 €.



1 Alta Langa ZERO Doc, Metodo Classico Brut

Un "dosaggio zero" per un eccellente equilibrio tra uve Pinot Nero (85%) e Chardonnay (15%). Ottimo come aperitivo e anche a tutto pasto *Cantina Maestra Enrico Serafino - Canale (CN)* - bottiglia da 0,75 l 38 €.

2 Valdo - Prosecco Superiore Docg, Marca Oro Extra Dry

Un classico, snello e gentile. Di

moderato corpo, è un ottimo aperitivo e accompagna bene i piatti a base di pesce. *Valdo Spumanti - Valdobbiadene (TV)* - bottiglia da 0,75 l, prezzo n.d.

3 Asti Cocchi Docg, Colline Astigiane Moscato Bianco

Uno spumante dolce dall'immediata fragranza e dal basso tenore alcolico. Profuma di glicine, acacia e miele. Ideale abbinato ai dessert, soprattutto

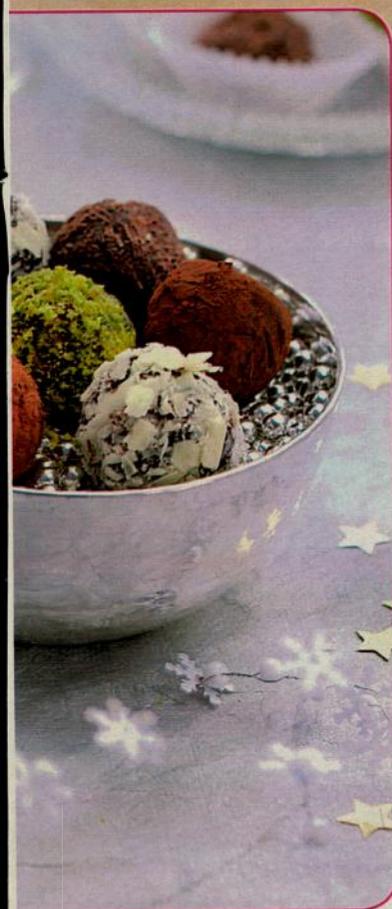
TORTA DI CAROTE E FONDENTE CON GLASSA E FRUTTA

 25 MINUTI  1 ORA E 20 MINUTI  MEDIA  FINO A 10 €

INGREDIENTI PER 6 persone

* 120 g di farina * 140 g di burro * 50 g di cioccolato fondente in polvere * 130 g di zucchero semolato * 3 uova + 1 albume * 45 g di zucchero a velo * 2 kumquat canditi * 1 grappolino di uva * 1 grappolino di ribes * 1 alchechengi * 120 g di carote * sale

- **Mondate** e lessate le carote, poi frullatele nel mixer e riducetele in purè. Sciogliete 120 g di burro in un pentolino; mescolate i tuorli con 120 g di zucchero semolato, e montate 3 albumi con un pizzico di sale. Riunite tutto in una ciotola, aggiungete la farina, il cioccolato, e amalgamate fino a ottenere un composto omogeneo. Imburrate uno stampo da torte a cerniera, riempitelo con il composto e cuocete in forno già caldo a 170 °C per circa 30 minuti.
- **Montate** l'albume rimasto a neve ben ferma con un pizzico di sale e con lo zucchero a velo, aggiungendolo poco per volta. Ricoprite la parte superiore della torta con la meringa, e infornate a 60 °C per altri 25 minuti. Sfornate e guarnite con l'uva e il ribes lavati e passati in un po' di zucchero semolato, con i kumquat divisi a metà, e con l'alchechengi.



*Buon 2014
da tutta la redazione
di Oggi Cucino!*

bollicine italiane



ai dolci a base di mandorle e nocciole. *Cartine Giulio Cocchi - Cocconato d'Asti (AT) - bottiglia da 0,75 l, 9 €.*

4 Carpenè Malvolti Rosé Brut

Ha colore purpureo con sfumature cremisi. Al naso profumi di fiori, con note di frutti di bosco e marasca. Si abbina a piatti come anguilla, salmone al forno e baccalà mantecato. Ottimo

con carni bianche e formaggi ovini e caprini. *Carpenè Malvolti - Conegliano (TV) - bottiglia da 0,75 l, 10-11 €.*

5 Casa delle Colonne Brut - Franciacorta Millesimato 2006, Docg

Da uve Chardonnay (80%) e Pinot Nero (20%), lunga persistenza e fettezza, finissimo perlage e sapore maturo con note di spezie e mandorle tostate.

Az. Agricola F.lli Berlucci - Borgonato di Cortefranca (BS) - bottiglia da 0,75 l, 50 €.

6 Ca' del Bosco Cuvée Annamaria Clementi 2004 - Franciacorta Riserva

Bouquet fragrante con sentori di mandorla, fiori bianchi, crosta di pane, pesca gialla, agrumi e caramello. Un metodo classico, di altissimo livello. *Cantina Ca'*

del Bosco - Erbusco (BS) - bottiglia da 0,75 l, 78 €.

7 Bersi Serlini Satèn, Franciacorta

Premiato al Merano Wine Festival 2013, è noto per la delicatezza della spuma. Morbido ed elegante, ha fine perlage, persistente e continuo. *Bersi Serlini Franciacorta - Provaglio d'Iseo (BS) - bottiglia da 0,75 l, 15 €.*

UN DOLCE COSÌ È UNA



IL CONSIGLIO

Per la copertura, potete preparare anche una semplice glassa al limone, mescolando, in una ciotola, 100 g di zucchero, il succo di 2 limoni e 1 albume montato a neve. Spalmate il composto sulla torta e lasciate rassodare in frigo.

