

Detto fra noi

Uno spazio tutto nostro per confrontarci e scambiarci idee e consigli e creare insieme il giornale che ci piace

GIUGNO - LUGLIO 2010						
lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato	domenica
	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18

CARE AMICHE...

immagino che avrete il frigorifero stipato di frutta, verdura, formaggi freschi, bibite e acqua, come capita d'estate. Riservate un posticino per i piatti che in Tavola vi propone perché hanno tutti bisogno di riposare al freddo prima di essere gustati. Sono pratici e adatti alla stagione, perché si preparano in anticipo e si consumano nel giro di qualche giorno. Oltre a classici come l'insalata di riso e il roast beef, ci sono ricette sfiziose come il carpaccio di pollo cotto, il tonnetto sott'olio, l'insalata di coniglio, la bavarese ai peperoni e un dolce semifreddo di melone.



Laura Magliocco

→ SANGRIA VISTA MARE

Gentile redazione, Qui a casa abbiamo una bella terrazza, e spesso ci vengono a trovare gli amici, specialmente la sera in estate, anche dopo cena. Mi piacerebbe offrire loro qualcosa di insolito da bere, senza però trasformarmi in un barman alla Tom Cruise. Mi indicate qualcosa di sfizioso e soprattutto facile? Grazie mille,
Serena Lochiaro, Ischia



LE REGINE DELL'ESTATE dal 2 luglio al 15 agosto

Nell'ambito di "Un Mare di Sapori" della Regione Emilia Romagna, iniziativa che celebra i prodotti tipici e la cultura gastronomica della regione, partiranno il 2 luglio numerose iniziative che legheranno in particolare le famose pesche e nettarine di Romagna IGP al turismo della Riviera Adriatica. È previsto un ricco calendario di degustazioni e appuntamenti, abbinati a diversi eventi sportivi: dal tennis alla vela.

Info www.csoeservizi.com
www.unmaredisapori.it

La ricetta della suocera



Cara Laura, sono riuscita a convincere mia suocera a condividere la sua ricetta del coniglio alla ligure. Eccola, prima che cambi idea... Rosolate 1 coniglio a pezzi con poco olio, 2 rametti di rosmarino e 4 spicchi d'aglio. Sfumate con 1 dl di vino bianco, abbassate la fiamma, coprire e cuocete per 40-45 minuti, unendo del brodo, se necessario. Scoprite e unite 50 g di olive taggiasche e 30 g di pinoli tostati; salate e pepate. Proseguite la cottura per 15 minuti... e buon appetito! Anna Parodi, Voltri (GE)



Cara Serena, niente superbarman, ma una semplice soluzione che piacerà a tutti. Potresti

sorprendere i tuoi amici con una frizzante sangria bianca, bella da vedere, fresca da bere e, come ci chiedi, facile da preparare. Lava un grappolino di uva bianca, 2 pesche noci, 4 prugne e 4 albicocche. Asciuga tutta la frutta, tagliala a pezzetti e sistemala in una brocca larga. Unisci una bottiglia di vino bianco, mescola e tieni la sangria in frigorifero per almeno 2 ore. Puoi accompagnarla con finger food o stuzzichini a piacere.

→ VITAMINE FRESCHE A VOLONTÀ



Ciao a tutte. Vi scrivo perché in estate amo fare il pieno di frutta e verdura, ma con

il caldo l'appetito passa in fretta. Avete qualche idea? Grazie e complimenti per il giornale.

Maura Alessandrini, Roma

Ciao Maura, ti proponiamo una bella e fresca insalata con la

frutta. Lava 6 pesche noci mature ma sode; tagliale a metà, elimina i noccioli, spennellale con olio e grigliale 2 minuti per parte. Pulisci e lava bene un cespo di indivia riccia e un mazzetto di rucola, riunisci le foglie in un'insalatiera. Aggiungi 80 g di prosciutto crudo a fette, spezzettato, e le pesche grigliate e condisci con 4 cucchiari di olio, sale e pepe.

Teniamoci in contatto. Mandateci commenti, suggerimenti, foto con i vostri migliori piatti e segnalazioni di appuntamenti e iniziative: cucina1@mondadori.it

Food news



• **Arriva il salvapizza**
Un involucro di qualità per un contenuto d'eccellenza. Con l'incremento in Italia e all'estero del consumo di pizza da asporto, un gruppo di esperti ha ideato il contenitore ideale per salvaguardarne le qualità organolettiche. Info: www.comieco.org