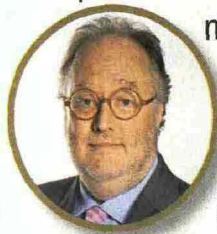


CON GLI AVANZI IL NATALE CONTINUA

Il critico gastronomico Edoardo Raspelli spiega come utilizzare i "pochini". «Non va buttato

nulla, neppure il pane, con il quale si prepara un'ottima zuppa. E con i salumi si fa uno squisito ragù»



CON I TORTELLINI

Un classico natalizio sono i tortellini in brodo. Con quelli avanzati, ovviamente ben scolati, preparate un pasticcio legandoli con besciamella e dadini di prosciutto cotto. Passate poi tutto in forno a gratinare. Oppure,

per una preparazione più raffinata, fate una crostata. Foderate di pasta sfoglia una tortiera, riempietela con i tortellini legati sempre con un po' di

besciamella (che potete acquistare già pronta), aggiungete funghi champignon trifolati e chiudete con altra pasta. E poi passatela in forno.

di **Cristina Berretta**

Feste natalizie uguale cibo. Spesso troppo e, ovviamente, un po' ne avanza, intonso e sempre buonissimo. Un tempo le mamme erano maestre nell'utilizzo dei "resti": ne sapevano ricavarne piatti altrettanto gustosi e saporiti. L'uso degli avanzi, o dei "pochini" come si dice, è un omaggio alla cucina delle donne italiane, al loro gusto e alla creatività, alla loro intelligenza nell'accudire la famiglia, nel risparmiare.

L'uso intelligente dei "resti" è un omaggio alla creatività della cucina delle donne italiane

«Gli avanzi hanno un sapore di nostalgia e di dolce malinconia, che ci riportano alla memoria anni difficili, come quelli del dopoguerra, quando gettare il cibo era un delitto», spiega Edoardo Raspelli famoso critico gastronomico. «Anche ai giorni nostri s'impone il giusto risparmio, l'uso intelligente del cibo: bisogna modificare il gusto degli avanzi in modo da rinnovarli perché il sapore già gustato non venga a noia. Cotechini, zamponi, salumi, affettati possono essere usati come ripieno per tortellini o per ammorbidire un arrosto ▶



CON SALMONE E INSALATA RUSSA

Vi è avanzato un po' di salmone affumicato? Usatelo per un gustoso primo piatto. Basta tagliare a striscioline il salmone, scaldarlo con panna da

cucina e con questo sugo condire la pasta. Se avete anche dell'insalata russa, legatela con un po' di gelatina e stendetela sulle fette di salmone

affumicato, che poi vanno arrotolate. Dopo aver lasciato raffreddare in frigorifero, tagliate i rotolini ad anelli. Avrete così ottenuto delicati stuzzichini.

