



TUSTYLE WEEKNOTES

a cura di Maria Chiara Locatelli

Guazzetto di pesce in bianco

PREPARAZIONE 1 h e 40 minuti**CALORIE/PORZIONE** 150 kcal**DOSI** 8 persone**ESECUZIONE** facile**INGREDIENTI**

1 kg di pesci misti per zuppa (sogliole, merluzzetti, triglie),
400 g di seppie, 8 scampi,
500 g di vongole,
1 mazzetto di prezzemolo,
1 spicchio d'aglio,
½ costola di sedano,
½ cipolla,
2 cucchiaini di aceto bianco,
peperoncino fresco,
olio extravergine,
sale, pepe.

COME PROCEDERE

1. Pulisci i pesci da zuppa e filettali. Metti le lisce e le teste in un tegame alto con un filo d'olio extravergine, lo spicchio d'aglio, il sedano e la cipolla tagliati a pezzetti.
2. Copri i pesci a filo con l'acqua e fai sobbollire il tutto per 30 minuti.
3. Filtra il fumetto (si chiama così il brodo ristretto fatto con gli scarti del pesce).
4. Trasferisci i pesci puliti in un altro tegame con un filo d'olio extravergine. Unisci le seppie, le vongole e gli scampi e insaporisci con il prezzemolo tritato e 1 pezzetto di peperoncino.
5. Bagna tutto prima con l'aceto bianco, poi con un paio di mestoli di fumetto di pesce; regola di sale, pepe, copri il tegame e fai cuocere tutti i pesci a fuoco moderato per 20 minuti circa.
6. Trasferisci il guazzetto di pesce in una terrina capiente e servilo. Se ti piace, puoi accompagnarlo con fette di pane casereccio tostato.



MAURIZIO LODI/MONDADORI PORTFOLIO

PRANZETTO LEGGERO

1. Findus 4 Fiori di Merluzzo, pescati nell'Atlantico (hanno la certificazione MSC per la pesca sostenibile) e surgelati entro 3 ore, 300 g, € 4,99.
2. Bottarga di tonno Callipo all'olio extravergine biologico, 120 g, € 11,90, anche su shop.callipo.com.
3. Olio extravergine di oliva aromatizzato al limone Zucchi, 250 ml, € 3,50.
4. Valdobbiadene Prosecco superiore DOCG Rive di Santo Stefano Brut, da € 9,10 su shop.valdoca.com.

L'ESTATE È FRIZZANTE**UN BRINDISI E TANTO DIVERTIMENTO**

Dal 3 luglio al 31 agosto, con il concorso #TempoPreziosoPerNoi dei vini Frizzanti Tavernello avrai in regalo un voucher 2x1 (ogni 2 persone, una non paga) per hotel, ristoranti, attrazioni e cinema. Basta acquistare 2 prodotti tra Bianco, Rosato Frizzante e Pignoletto DOC con un unico scontrino, registrarsi sul sito tavernello.it, e scegliere subito il premio preferito.



1.



2.



3.



4.

102_27 GIUGNO 2017

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Coppa con mousse e ciliegie

PREPARAZIONE 60 minuti
CALORIE/PORZIONE 285 kcal
DOSI 4 persone
ESECUZIONE facile

INGREDIENTI

700 g di ciliegie di Vignola a polpa rossa,
 100 ml di vino bianco,
 60 g di cioccolato bianco,
 120 ml di panna fresca,
 60 g di zucchero,
 4 g di gelatina in fogli,
 1 pezzetto di scorza di limone,
 2 chiodi di garofano.

COME PROCEDERE

1. Snocciola le ciliegie, cospargile con un cucchiaino di zucchero, profumale con la scorza del limone tritata e i chiodi di garofano e lasciale riposare per mezz'ora.
2. Fai bollire il vino bianco con un cucchiaino di zucchero e la stessa quantità di acqua; lascia ridurre il liquido della metà, poi aggiungi le ciliegie e cuoci per una ventina di minuti. Fai raffreddare il tutto a recipiente scoperto, quindi elimina i chiodi di garofano.
3. Amalgama lo zucchero rimasto con 2 cucchiaini d'acqua, scioglilo molto bene la gelatina, precedentemente ammorbidita in acqua fredda.
4. Incorpora il composto preparato al cioccolato bianco, che avrai già fatto fondere a bagnomaria. Lascia raffreddare.
5. Monta la panna e incorporala al cioccolato preparato prima che la gelatina inizi a rapprendersi. Mescola delicatamente.
6. Versa la mousse sulle ciliegie, distribuiscila in 4 coppette e, prima di servirle, mettile in frigorifero a rassodare per almeno un'ora.



MAURIZIO LODI/MONDADORI PORTFOLIO

PER DESSERT AL CUCCHIAIO

1. Crema da forno Amarena **Fabbi** per crostate e dolci, resiste al calore e ha 220 g di frutta su 230 g di prodotto, prezzo indicativo da € 3,47 a € 3,59.
2. Gelato alla panna senza lattosio Carte D'Or con latte Parmalat Zymil, 380 g, € 5,49.
3. Dessert di avena bio al gusto di vaniglia Céréal, senza grassi, 2x100 g, € 2,95.
4. Sostituto vegetale della panna Vitala - Per cucinare e da montare non zuccherata Meggle, senza glutine e olio di palma, 200 ml, € 0,65.

GUIDA RAMAZZOTTI

DI BORGO IN BORGO PER SAGRE GOURMAND
 L'amaro più venduto al mondo lancia il progetto **Amaro Ramazzotti**, il gusto delle sagne con una guida off e online, scaricabile dal sito ramazzotti1815.com, un blog e la presenza in piazza con giochi e degustazioni in occasione di 20 sagne in tutta Italia. Un tour del gusto per scoprire prodotti e ricette che tutti ci invidiano, dalle vongole dell'Adriatico al Jambon de Boss valdostano.



1.



2.



3.



4.