



N°50

12/1/2013  
GIOIA € 1,80  
GIOIA € 1,00

1€

## JESSICA CHASTAIN

L'IMPORTANZA DI STARE SUI TACCHI (IO L'HO SCOPERTA A 8 ANNI)

**MODA**  
*Smoking e minidress per la notte più lunga dell'anno*

**MAKE UP**  
*Oro, argento, glitter: se non ora quando?*

STRENNE LAST MINUTE

*Invece che cose*

**REGALA**

**ESPERIENZE**

Jessica Chastain, 35 anni, dal 10 gennaio al cinema con *Operazione Zero dark thirty* di Kathryn Bigelow. Maglia, colletto e maxi cintura di vernice Louis Vuitton. Foto Roxanne Lowit/ Figarophoto/ Contour by Getty

Pierce Brosnan  
SONO L'ULTIMO DEI ROMANTICI

**CAPODANNO**

6 città per brindare in 6 lingue diverse

# OROSCOPO 2013 PUNTA SULL'AMORE! L'UNICO INVESTIMENTO A PROVA DI SPREAD

Austria € 3,50 - Belgio € 3,60 - Canada \$ 4,50 - Francia € 4,00 - Germania € 4,00 - Grecia € 3,50 - Irlanda € 4,00 - Portogallo € 3,50 - Regno Unito £ 3,50 - Slovenia € 1,90 - Spagna € 3,50 - Svizzera Italiana € 4,50 - Svizzera Tedesca CHF 4,60



2005





LA BUONA VITA / FOOD di Laura Savini

# CENA DI VIGILIA *con i pesci del Nord*



*Si può immaginare un banchetto natalizio festoso ma poco ingombrante, semplice ma stuzzicante, elegante e soprattutto light? Si può: munitevi di cavolo rosso e salmone, nocciole e baccalà...*

*fotografia e artwork Felice Scoccimarro/Alkemia - food styling Clara Dumas*

Tessuto B&B distribuzione, piatto Rosenthal Studio-Line, piatto Rosenthal Dandelion, ciotolina Rosenthal Studio-Line, posata Mepra, bicchiere Ichendorf, decorazioni Coincasa.





## MILLEFOGLIE DI PATATE, SALMONE E ROBIOLA CON INSALATINA DI CAVOLO ROSSO

### Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di cavolo cappuccio rosso
- 1 cucchiaio di aceto di mele
- ½ cucchiaino di rafano in crema
- 1 cucchiaio di semi di zucca biologici sgusciati (si trovano nei reparti bio di negozi e supermercati)
- 3 patate
- 200 g di robiola fresca
- 250 g di salmone affumicato norvegese
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

**AFFETTATE** sottilissimo il cavolo e mettetelo in acqua fredda salata e acidulata con l'aceto di mele. Fatelo riposare un'ora al fresco, poi scolatelo bene e conditelo con 4 cucchiaini di olio in cui avrete sciolto la crema di rafano. Unite i semi di zucca, regolate di sale, mescolate e tenete a temperatura ambiente.

**SBUCCIATE** le patate e tagliatele a fettine sottili come chips, conditele bene con poco olio, sale, pepe e mescolate. Distribuitele su una teglia coperta di carta forno e cuocetele in forno già caldo a 180 °C per 20 minuti circa. Appena saranno dorate levatele dal forno.

**PEPATE** la robiola e lavoratela qualche minuto con la forchetta per renderla cremosa. Montate quattro millefoglie, alternando le fette di patata, la robiola e il salmone. Servite con l'insalatina di cavolo cappuccio rosso.



## FRITTELLINE DI BACCALÀ ALLE ERBE AROMATICHE CON FINOCCHI ALLA MELAGRANA

### Ingredienti per 4 persone:

- 2 finocchi piccoli, molto freschi
- acqua e ghiaccio
- 100 g di chicchi di melagrana
- 280 g di baccalà norvegese già lessato
- 300 g di farina
- 1 cucchiaino di timo fresco tritato
- 1 cucchiaino di finocchietto fresco tritato
- 12 g di lievito di birra
- 300 g di acqua gasata
- 20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- olio extravergine di oliva
- olio di arachidi per friggere
- sale
- pepe

**AFFETTATE** i finocchi sottilissimi e lasciateli nell'acqua con ghiaccio, nel frigo, per 1 ora, poi sgocciolateli. Frullate i chicchi di melagrana e passateli al colino recuperando tutto il succo in una ciotolina. Aggiungete 4 cucchiaini di olio, sale, pepe ed emulsionate bene. Condite i finocchi e conservateli al fresco.

**TAGLIATE** a pezzi piccoli il baccalà lessato e mettetelo in una ciotola. Aggiungete la farina, il timo e il finocchietto e mescolate. Sciogliete bene il lievito nell'acqua gassata e mescolatelo alla farina facendo attenzione che non si formino grumi. Unite il formaggio grattugiato. Lasciate riposare mezz'ora poi salate e pepate, mescolate ancora e lasciate lievitare per almeno un'altra ora in luogo tiepido.

**CON L'AIUTO** di due cucchiaini unti d'olio, formate delle palline e friggetele in abbondante olio di arachidi bollente. Man mano che saranno dorate scolatele su carta da cucina. Servitele con l'insalatina di finocchi. **SE VOLETE** dare alle frittelline la forma di ciambelle, al centro di ciascuna infilate il manico di un cucchiaio unto e allargate leggermente il buco, poi lasciatela scivolare nell'olio bollente.





## STOCCAFISSO MANTECATO AL RADICCHIO

### Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di stoccafisso di Norvegia (già ammollato)
- ½ litro di latte
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 cipolla
- 1 scalogno
- 2 acciughe sott'olio
- 2 cespi di radicchio trevigiano
- vino bianco secco
- farina
- sale
- pepe

### per le cialdine di polenta

- 150 g di farina di polenta bianca
- 450 g di acqua
- 15 g di burro
- sale

**PREPARATE** in anticipo le cialdine di polenta. Portate l'acqua a ebollizione, salatela, versatevi a pioggia la farina mescolando e continuate a cuocere su fiamma dolce per 40 minuti circa, unite il burro e mescolate. Su un foglio di carta da forno distribuite, vicine, 4 cucchiaini di polenta, coprite con un altro foglio di carta forno e con il matterello tirate la polenta sottile come un velo. Con un coppapasta ricavate tanti tondini del diametro di 5-6 cm, distribuiteli su una teglia coperta di carta forno e fateli asciugare in forno a 140 °C per 40 minuti circa. Proseguite così con tutta la polenta.

**CUOCETE** lo stoccafisso, a pezzi, nel cestello per la cottura a vapore, sul fuoco, per 20 minuti. Eliminate lische, pelle e spine, infarinate leggermente i pezzi di stoccafisso e metteteli in un grosso setaccio.

**TRITATE** finemente la cipolla, fatela stufare con 3 cucchiaini d'olio, coperta, su fiamma dolce. Unite il prezzemolo, adagiatevi i pezzi di pesce, lasciate insaporire un paio di minuti poi coprite a filo con il latte, regolate di sale e pepe e lasciate stufare dolcemente, mescolando spesso, per 40 minuti circa: dovrà risultarne un composto morbido e cremoso.

**CUCINATE** il radicchio. Affettate lo scalogno e fatelo insaporire a fiamma dolce con 3 cucchiaini d'olio, unite le acciughe e fatele sciogliere su fiamma dolcissima, mescolando. Unite il radicchio, lavato e tagliato, salate, pepate e bagnate con 3 cucchiaini di vino. Stufate 5 minuti poi levate il coperchio e aumentate la fiamma. Fate asciugare per 5 minuti, mescolando. Unite il radicchio allo stoccafisso e mescolate bene. Servite subito accompagnando con le cialdine di polenta bianca.



## BON TON CON I TUOI



Il calore di ritrovarci a Natale con chi amiamo è impareggiabile. Ma le riunioni di famiglia non sono prive di insidie. Avverte Roberta Schira, autrice di *Il nuovo bon ton a tavola* e *l'arte di conoscere gli altri* (Salani editore, € 13,50): «Le feste sono un grande setting

psicoanalitico. È un concetto forte, ma è vero. Durante i pranzi natalizi salta fuori tutto ciò che non si è detto nel corso di un anno e il cibo diventa veicolo d'altro». Un piccolo ripasso delle buone maniere servirà a creare un clima migliore.

**MENÙ** Non perdetevi di vista l'obiettivo (conciliate gusti e idiosincrasie diversi) e preparate con anticipo, per ricevere gli ospiti senza presentarvi distrutte. Vietato riproporre gli stessi piatti per anni o – peggio – avventurarsi in ricette mai provate prima.

**POSTI A TAVOLA** Stanno bene vicino le persone con interessi comuni. Le coppie vanno divise (tranne i fidanzatini), uomini e donne alternati, bambini e ragazzi in un tavolo a parte.

**NUMERO** Otto commensali è il numero ideale. Ma in famiglia, se si è in tanti, ci si stringe. Purché si rispetti lo spazio vitale personale: è di 60 cm.

**APPARECCHIARE** La tendenza è: tavola minimalista, magari preziosa ma funzionale. Banditi gli addobbi. Si ai segnaposto e al menù scritto a mano.

**POSATE** Tre forchette a sinistra, due coltelli (lama verso il piatto) e un cucchiaio a destra. Si usano dall'esterno verso l'interno. Si anche alle sole posate in uso, che vanno sostituite man mano.

**BICCHIERI** Almeno uno per l'acqua e uno per il vino (da cambiare ogni volta).





## TAGLIATELLE ALLA NOCCIOLA CON SALMONE FRESCO AL CRESCIONE

### Ingredienti per 4 persone:

#### per la pasta

- 380 g di farina di semola
- 20 g di farina di nocciola
- 4 uova

#### per condire

- 250 g di filetto di salmone norvegese fresco
- 1 mazzetto di crescione
- ½ spicchio d'aglio
- 40 g di burro
- sale
- pepe

**MESCOLATE** la farina di semola con quella di nocciola, poi impastate con le uova in un mixer elettrico. Tirate la sfoglia e con l'aiuto dell'apposito attrezzo formate le tagliatelle. Allargatele sul piano di lavoro infarinato.

**TAGLIATE** il salmone a fettine sottili, tritate 3 cucchiaini di crescione. Sciogliete il burro in un tegame antiaderente, unitevi l'aglio schiacciato, fatelo insaporire senza che il burro prenda colore e, appena inizia a profumare, levatelo. Unite il salmone, regolate di sale e pepe e cuocete a fiamma dolce per 5-6 minuti, mescolando delicatamente. Unite il crescione, regolate di sale e pepe e cuocete dolcemente altri 3 minuti circa, giusto il tempo di far ammorbidire l'insalata. Levate dal fuoco.

**CUOCETE** le tagliatelle in abbondante acqua salata e conditele saltandole velocemente nel tegame con il condimento.

## SFOGLIATA DI STOCCAFISSO AGLI AGRUMI E CARCIOFI CROCCANTI

### Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di stoccafisso di Norvegia (già ammollato)
- 1 cucchiaino di finocchietto tritato
- 3 carciofi con le spine
- succo di ½ limone (l'altro ½ tenetelo per acidulare l'acqua dei carciofi)
- succo di 1 arancia
- olio extravergine di oliva
- olio per friggere
- sale
- 1 cucchiaino di pepe rosa

**CUOCETE** lo stoccafisso a vapore, sul fuoco, per 20 minuti. Eliminate pelle e lische. Sfogliate delicatamente la polpa. Mescolate i succhi di limone e arancia ed emulsionateli con la frusta con 4 cucchiaini d'olio, regolate di sale, aggiungete il finocchietto e il pepe rosa e condite. Tenete in caldo, sopra una ciotola d'acqua bollente.

**PULITE** i carciofi, tagliateli a quarti, poi a fettine e buttateli man mano in acqua e limone. Sgocciolateli e asciugateli su carta cucina. Riscaldare abbondante olio e frigeteli, pochi alla volta, giusto il tempo di renderli croccanti. Sgocciolateli su carta da cucina.

**SERVITELI** con la sfogliata di pesce tiepida.

