



MEPRA - Porcellane/ceramiche/vetri da tavola

ITALIA - MONDADORI PUBBLICITÀ S.P.A. - SALE & PEPE - 01-AGO-13 - Pag.: 33

### RIPIENE AL FORNO (BASILICATA)

#### PER 4 PERSONE

2 grosse melanzane violette (circa 350 g l'una) • 60 g di olive nere denocciolate • 4 acciughe sotto sale • 50 g di capperi sotto sale • 80 g di pane raffermo • 500 g di pomodori perini maturi • 1 spicchio d'aglio • origano • prezzemolo • 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva • sale fino e grosso • pepe

- 1 Mondate le melanzane, lavatele, tagliatele a metà nel senso della lunghezza poi con un coltellino ben affilato incidete la polpa in modo da formare un reticolato. Salatele e mettetele capovolte su una gratella per un'ora circa, in modo che perdano l'acqua amarognola poi risciacquatele e asciugatele bene.
- 2 Lavate le acciughe per eliminare il sale e togliete la lisca centrale, lavate anche i capperi, asciugateli poi tritateli con le olive, le acciughe e il prezzemolo.
- 3 Passate al mixer il pane in modo da sbriciolarlo, unitelo al trito preparato, aggiungete l'aglio sbucciato, privato del germoglio e schiacciato con l'apposito attrezzino e un poco di origano; regolate di sale, pepate e mescolate.
- 4 Lavate i pomodori e tagliateli a filetti. Mettete le melanzane in una teglia unta con 2 cucchiari di olio, distribuitevi sopra il composto preparato e irrorate ogni metà con 1 cucchiario d'olio. Cuocete in forno a 170° per circa un'ora.

FACILE ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 1 ora ● 255 cal/porzione



Tovaglia e tovagliolo Society, vassoio ASA Selection, ciotole e posate Mepra. Nella pagina accanto: tovagliolo La Fabbrica del Lino, tovaglietta ASA Selection, terrina Madame Gioia Home. Indirizzi a pag. 6





Pistacchio, caffè, cioccolato? Come preferite, ma una scorta di gelato nel freezer non deve mancare. È una sicurezza, anche per inventare dessert speciali e deliziose merende.

Gli accostamenti più facili sono quelli con la frutta, fresca e conservata. Macedonie, confetture, gelatine, composte, frutta sciroppata, trovano compagnia perfetta nel gelato. Per inventare un dessert e dargli forma e consistenza ci sono panna, ricotta, yogurt, mascarpone, cioccolato a scaglie, biscotti sbriciolati e meringhe. Provate questo: frullate polpa di pesca e yogurt light, poi unite una pallina di gelato alla vaniglia, cannella e fettine di pesca. Classica, poi, l'opposizione caldo-freddo. Ecco il gelato di crema affogato nel caffè fumante, ricoperto di cioccolata bollente e persino flambé, con una spruzzata di Kirsch, frutta matura, succo di arancia e zucchero, secondo la ricetta del grande Angelo Paracucchi, maestro della cucina creativa ed ex chef patron della Locanda dell'Angelo di Ameglia, vicino a La Spezia.

Col gelato potete inventare all'istante drink ghiacciati, very american style. Basta frullare e unire liquore oppure soda ben

fredda. Ottimo il mix di gelato alla vaniglia, 2 cucchiaini di liquore al mandarino e 2 di brandy. In alternativa potete frullare latte e fragole, versare nei bicchieri alti, unire una pallina di gelato alla fragola in ciascuno e, versando lentamente, riempire con soda. Se preferite il cioccolato, mettete un cucchiaino di caffè in polvere, uno di cacao e uno di zucchero in un bicchierone da 300 ml con coperchio, poi riempite fino a 3/4 con soda, agitate per far sciogliere lo zucchero, unite 2 palline di gelato al cioccolato, mescolate e armatevi di cannuccia e cucchiaino. Tutto deve avvenire con rapidità da giocolieri.

Inoltre, di recente nell'universo del gelato sono entrati pure ingredienti come prosciutto, formaggio e olio d'oliva, che lo hanno proiettato dal mondo del dolce anche a quello del salato. Squisito il gelato di panna non zuccherata aromatizzata al pepe, peperoncino o zenzero, da abbinare a carni o pesce. Oppure un cucchiaino di sorbetto al limone accompagnato da una tartare di tonno o salmone tagliata al coltello. Deliziose sorprese che si sciolgono in bocca, tutte da provare.

### Millefoglie frozen di anguria e cioccolato



Piatto Ikea, posata Mepra.  
Nella pagina accanto:  
cucchiaino Wmf, piatto Asa.  
Indirizzi a pagina 6



### TARTELLETTE CROCCANTI CON ANGIURIA E MELONE

**PER 8 PERSONE**

200 g di pasta fillo surgelata - 100 g di cioccolato fondente - 80 g di amido di frumento - 120 g di zucchero - 40 g di burro - 1 anguria mini - 1/2 melone

- **1** Pulite l'anguria, eliminate i semi, tenetene da parte una fettina e frullate la rimanente nel mixer. Misurate 7 dl di succo. Tagliate i fogli di pasta fillo in 24 dischi dentellati del diametro di 14 cm e spennellatene 8 con il burro sciolto su fiamma bassissima.
- **2** Sovrapponetevi altri 8 dischi e imburrate di nuovo. Terminate con gli ultimi dischi e trasferite le composizioni preparate in 8 stampini da tartelletta lisci di 10 cm di diametro. Cuocetele in bianco in forno già caldo a 180° per circa 20 minuti o fino a quando la pasta risulta dorata e croccante e lasciate raffreddare.
- **3** Tritate finemente 80 g di cioccolato, scioglietelo a bagnomaria e spennellatelo nelle tartellette di pasta fillo. Mescolate il succo di anguria con lo zucchero e l'amido di frumento e cuocete il composto su fiamma bassa fino a che inizia a sobbollire e si addensa.
- **4** Lasciate raffreddare e suddividete lo sciroppo nelle tartellette. Fate solidificare il gelo di anguria in frigorifero e decorate a piacere le tortine con palline di melone, fettine di anguria e il cioccolato rimasto grattugiato.

**MEDIA** ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 20 minuti ● 300 cal/porzione

Tovaglia e tovagliolo  
Madame Gioia Home,  
piattini Chantal Delorme,  
forchetta Mepra. Nella  
pagina accanto: piatto  
Bitossi Home, paletta  
Chantal Delorme, piattino  
Zara Home, tovaglia e  
tovagliolo La Fabbrica  
del Lino.  
Indirizzi a pag. 6