

DM A CASA

A TAVOLA

@ scrivi a www.misyra.infoFLAVIA
IMPERATORE

CUCINA VISTAMARE

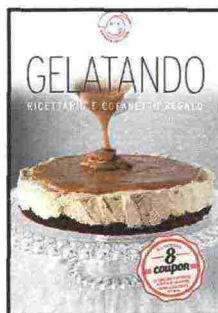
CON L'APERITIVO

STUZZICHINI DI FRUTTA SECCA

I biscotti si possono fare anche salati. Basta sostituire lo zucchero con del formaggio grattugiato. Ecco il mio ultimo esperimento: biscottini con frutta secca, perfetti per l'aperitivo. Preparali così. **Ingredienti per 25 biscotti:** 170 g di farina, 20 g di grana, 90 g di burro, 1 uovo, 1 cucchiaino raso di sale, 1 pizzico di bicarbonato, 20 g di pinoli, 20 g di pistacchi, 20 g di noci, 20 g di mandorle, 20 g di nocciole. Lavora la farina, il grana, il sale e il bicarbonato con il burro e prepara un impasto sbricioloso, aggiungi l'uovo e, per ultima, la frutta secca tritata. Con il composto forma delle palline, disponile sulla teglia e cuoci in forno caldo a 180° per 20 minuti.

ASSAGGIA IL
CAVIALE D'OLIO

Sembrano uova di salmone, ma sono gocce di olio extravergine d'oliva racchiuse in perle di gelatina: gli chef le usano per insaporire piatti di carne e di pesce. Provale anche tu: le trovi al naturale o aromatizzate al basilico, al rosmarino, al sesamo al peperoncino e alla nocciola (Caviaroli, distribuito da Tartuflanghe, da 18,50 euro).

TANTE RICETTE
PER UN GELATO

Hai voglia di un buon dessert? Sfoglia *Gelatando*. È pieno di spunti per preparare tante ricette semplici e veloci con il gelato: torte, pasticcini, muffin o milkshake. In più, il libro offre 8 coupon per altrettanti coni e coppette gratuiti (nelle gelaterie Crema & Cioccolato d'Italia, 5,99 euro).

la frittata
della settimanaI PANINI GOLOSI
DA PICNIC

Cosa serve 8 uova, 30 g di parmigiano, 4 pomodori, 200 g di fagiolini, maionese, erba cipollina, olio, sale. **Preparazione** Versa in una teglia rivestita di carta forno le uova sbattute con il parmigiano, il sale e l'erba cipollina tritata. Inforna a 180° 20 minuti. Lessa i fagiolini, condiscili con olio e sale. Ricava 16 dischi dalla frittata con un tagliapasta. Dividi i pomodori in 8 fette, sistemale su 8 frittatine con la maionese e i fagiolini e copri con quelle rimaste.

a cura di STEFANIA CARLEVARO scrivi a dmacasa@mondadori.it

162 WWW.DONNAMODERNA.COM

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.