

Cotto e mangiato

la cucina facile, veloce e di qualità

SPECIALE PASQUA

RICETTE A SORPRESA
DALL'ANTIPASTO AL DOLCE



DAVIDE MENGACCI
RACCONTA LE RICETTE
DELLA TRADIZIONE



**Il piatto
del mese**

Cous cous
con gamberi
e formaggio
a pag. 53

80 MENU GOLOSI

Paste ripiene, piatti unici, antipasti creativi per stupire a tavola tutti i giorni, spendendo poco



**Dolci light
per ricevere**

CLASSICI, RIVISITATI
IN CHIAVE LEGGERA.
IRRISISTIBILI



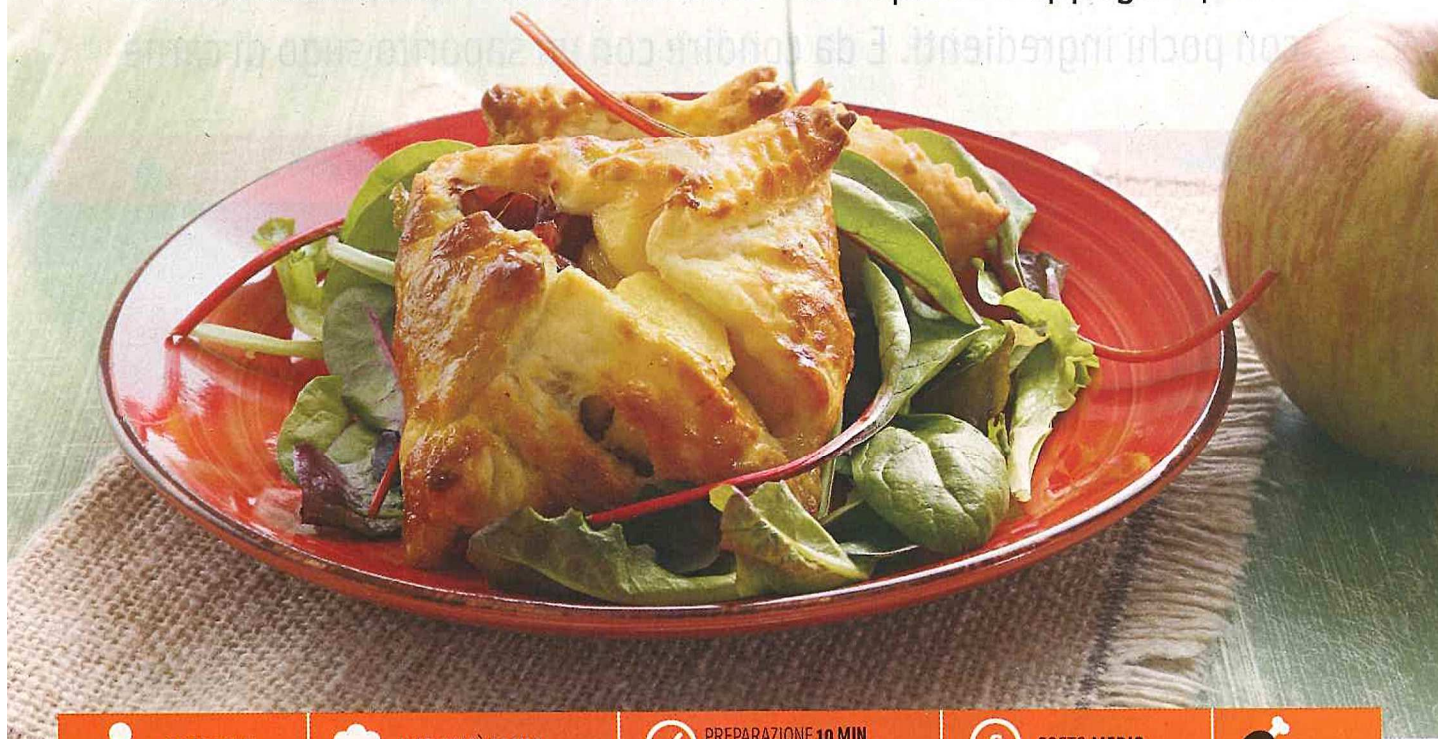
**Pasta fatta
in casa**

PACCHERI RIPIENI,
PICI SENESI
E GARGANELLI



Fagottini alle mele Fuji e culatello

Frutta e salumi: un incontro insolito che stupisce e appaga il palato



6 PERSONE



DIFFICOLTÀ FACILE

PREPARAZIONE 10 MIN
COTTURA 25 MIN

COSTO MEDIO

**INGREDIENTI****MELE FUJI** 3**PASTA SFOGLIA****RETTANGOLARE** 3 rotoli**CULATELLO** 100 g
(a fette sottili)**ZUCCHERO DI CANNA** 50 g**ARANCE** 1, il succo**GRANELLA DI NOCCIOLE** 50 g**UOVA** 1**INSALATA MISTA** 180 g

1 SBUCCIATE le mele e riducetele a cubetti. In un tegame antiaderente, versate lo zucchero, il succo d'arancia e scaldate a fuoco molto basso 5 minuti. Poi, unite le mele e fatele ammorbidire 10 minuti, mescolando di tanto in tanto. Fate intiepidire la salsa ottenuta, unite la granella di nocciole e mescolate bene.

2 STENDETE la pasta sfoglia e, con una rondella tagliapasta, ricavate 6 quadrati di 15 cm di lato. Poi, al centro di ciascuno, adagiate le fettine di culatello e la salsa di mela. Ripiegate verso il centro i 4 angoli di ogni fagottino, poi spennellateli con l'uovo sbattuto per favorirne la chiusura e chiudeteli facendo combaciare i bordi.

3 ADAGIATE i fagottini su una placca foderata con carta da forno e spennellate la superficie con l'uovo rimanente. Infornate in forno statico preriscaldato a 220°C per circa 12 minuti (se utilizzate un forno ventilato a 200°C per circa 8 minuti). Sfornate, lasciate intiepidire e servite i fagottini su un letto di insalata mista.

Si ringrazia

Piatto: Villa d'Este Home

Cous cous con gamberi e formaggio

Di origine nordafricana, la semola di grano duro si sposa bene con i crostacei



6 PERSONE



DIFFICOLTÀ FACILE

PREPARAZIONE 10 MIN + RIPOSO
COTTURA 15 MIN

COSTO MEDIO

**INGREDIENTI****FORMAGGIO****CREMOSO 125 g****COUS COUS 370 g****GAMBERI 18****LIME 1, il succo****PREZZEMOLO 1 mazzetto****ZUCCHINE 2****SEDANO 1 gambo****OLIO EXTRAVERGINE****D'OLIVA 150 ml****AGLIO 1 spicchio****GERMOGLI MISTI 100 g**PEPERONCINO PICCANTE
IN POLVERE

SALE



1 PORTATE a bollire 350 ml d'acqua, unite 40 ml d'olio e sale. Poi, versate il cous cous, spegnete e lasciate riposare coperto per 10 minuti. Mondate e lavate le zucchine e il sedano, quindi tagliatele a dadini. Poi, saltatele separatamente in padella per 5 minuti e lasciate raffreddare. Intanto, tritate il peperoncino.

2 RAFFREDDATE il formaggio cremoso in freezer 15 minuti, poi tagliatelo a dadini. Pulite i gamberi, lasciando attaccata la coda, ed eliminate il filo nero sul dorso. Poi, incideteli sulla schiena, in modo che si aprano durante la cottura. Cuoceteli a fiamma viva in padella per 5 minuti con 1 cucchiaio d'olio e 1 spicchio d'aglio.

3 SGRANATE il cous cous con una forchetta, conditelo con l'olio rimasto e fate raffreddare. Poi, insaporite con il prezzemolo, il succo di lime, le verdure spadellate, un pizzico di peperoncino e sale. Servite il cous cous con i germogli conditi con olio, sale e pepe. Infine, disponete i gamberi e i dadini di formaggio.

Si ringrazia

Piatto: Villa d'Este, tessuto: Kasanova+



**Diamanti
in tavola
BRANDANI**

Il set Diamante è composto da 6 bicchieri in vetro in colori assortiti, che regalano alla tavola un tocco di luce e allegria. Si adattano a diversi stili e sono perfetti anche per la tavola di tutti i giorni. Costano 19,90 euro. www.brandani.it

**Momenti di festa
VILLEROY & BOCH**

Nuove linee innovative, fresche e pulite, rinnovano la collezione di vasi di Villeroy & Boch. Il modello Oronda, che reinterpreta in modo naturale la forma ovale e tondeggiante, è disponibile in 2 misure e 6 tonalità, che riempiono di luce la casa anche in occasione delle feste. A partire da 49 euro. www.villeroy-boch.it



**A colazione si fa il bis
BITOSSÌ HOME**

Bis è l'originale collezione di tazze per la colazione con vassoio, realizzate in ceramica colorata. Tante le tonalità fra cui scegliere: rosso, rosa, giallo, turchese, verde acqua (nella foto) e grigio. Il set costa 29,28 euro, quello da caffè 24,27 euro. www.bitossihome.it



**Rosa di tendenza
H&H-PENGO**

Il piatto della collezione Courtyard è realizzato in rosa quarzo, eletto, insieme all'azzurro serenity, colore Pantone 2016. Costa 4,40 euro. Sono inoltre disponibili ciotola, piatto frutta e mug, anche nei colori fango, azzurro e verde. www.pengospa.it



**Uova e
coniglietti
VILLA D'ESTE**

Scatole, cestini e piccoli oggetti in ceramica, dalle forme inconsuete e decori geometrici, perfetti per arredare la casa e la tavola in occasione della Pasqua. Prezzi a partire da 2,85 euro. www.villadestehometivoli.it