



Il meglio di **serie ORO** Numero 5 - Dicembre 2016 - bimestrale

# Cucinare

*bene*

Serie extra  
**3,00**  
euro

**167**  
ricette

TORTA NATALIZIA  
CON FRAGOLE E KIVI

per le

# Feste



la cipolla. •**Pelate** le carote e riducetele a tocchetti. •**Lavate** sotto l'acqua corrente i funghi e tagliateli a fette. •**Eliminate** il grasso in eccesso dalla carne e tagliatela a cubetti di circa 1 cm. •**Rosolate** 5 minuti la carne in una pentola capiente con olio extravergine di oliva e sfumate con il vino rosso. •**Unite** sedano, carote e cipolla. •**Coprite** gli ingredienti con il brodo caldo, salate e pepate, mescolate il tutto. •**Coperchiate** e cuocete a fuoco dolce 1 ora, mescolando di tanto in tanto e aggiungendo brodo, se necessario. •**Unite** i funghi gli ultimi 5-7 minuti di cottura. •**Ricavate** 6 dischi di pasta sfoglia di 1 cm più grandi della circonferenza delle ciotole scelte. •**Mettete** lo spezzatino nelle ciotole e copritele con i dischi di pasta sfoglia bucherellati con una forchetta. •**Spennellate** con il latte. •**Infornate** a 180° 35 minuti. •**Sfornate** e servite.



#### DOLCE

##### BUDINI ALLE SPEZIE

Prep. 20 min - Cott. 15 min  
Rip. 2 ore - Cal. 317  
€ 0,80 a porz.

##### per 6 persone

•gelatina 6 fogli •vanillina 1 bustina •zucchero 120 g  
•latte 700 ml •spezie miste 20 g •farina di mais 80 g  
•uova 2 •cioccolato fondente 30 g •mandorle a pezzi 20 g •prugne 400 g  
•vino rosso 200 ml

•**Mettete** a bagno la gelatina. •**Portate** a bollire, in un tegame, il latte con 70 g di zucchero, spezie e vaniglia. •**Abbassate** la fiamma, unite la farina e mescolate. •**Aggiungete** 2

tuorli, il cioccolato tritato e amalgamate il composto. •**Strizzate** la gelatina e scioglietela nel composto. •**Versate** il budino in 6 stampini e fatelo riposare in frigorifero 2 ore. •**Tostate**, intanto, le mandorle in padella. •**Tagliate** le prugne. •**Caramellate** lo zucchero restante in una padella, sfumate con il vino rosso, 3 minuti, e unite le prugne. •**Cuocete** 3 minuti continuando a mescolare. •**Servite** i budini con le prugne e le mandorle.



#### DOLCE

##### PARFAIT AI MIRTILLI ROSSI

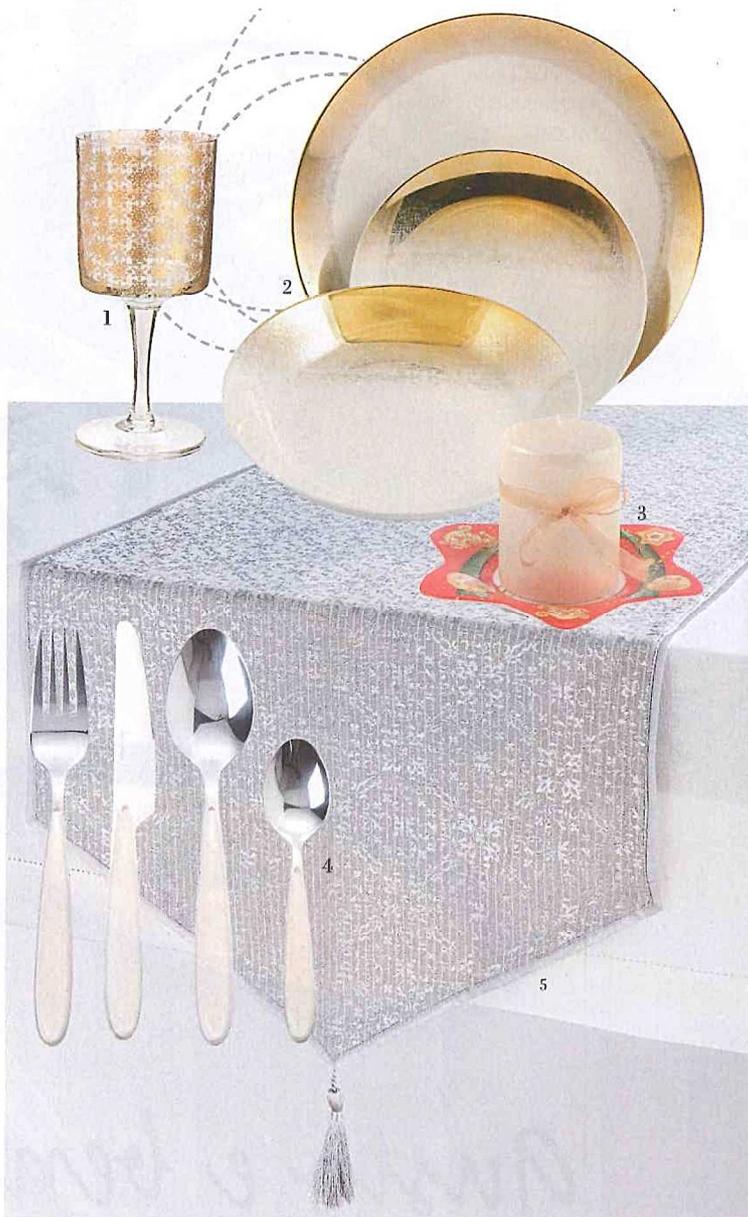
Prep. 25 min - Cott. 13 min  
Rip. 6 ore - Cal. 362  
€ 1,15 a porz.

##### per 6 persone

•mirtilli rossi 160 g  
•zucchero 150 g •arance 3  
•uova 3 •formaggio cremoso 200 g •panna da montare 200 ml •miele liquido 60 ml

•**Lavate**, asciugate i mirtilli e congelatene 30 g. •**Spremete** le arance, portate a bollire il succo in un pentolino. •**Unite** i mirtilli restanti, 50 g di zucchero, lasciate cuocere, continuando a mescolare fino a quando la frutta è ammorbidita (10 minuti). •**Mettete** una ciotola a bagnomaria su fiamma dolce e montate le uova con le fruste elettriche con 80 g di zucchero. •**Montate** la panna, in una ciotola a parte, e unitela alle uova tolte dalla fiamma, mescolando dal basso verso l'alto. •**Unite** il formaggio e il composto di mirtilli raffreddato. •**Versate** in uno stampo e fate riposare in freezer 6 ore. •**Rovesciate** lo stampo, guarnite con i mirtilli congelati e il miele.

## Una tavola scintillante



1. Bicchieri della collezione Classic Christmas di Villeroy&Boch.
2. Piatti in porcellana della linea Avenue di Villa d'Este Home Tivoli.
3. Portacandela a stella "Dolce Natale" di Thun.
4. Runner in cotone decorato di Maisons du Monde.
5. Set di posate Avorio, in acciaio, di Brandani.