

TUSTYLE CUCINA

UN PRIMO
RUSTICO



GUSTOSO WEEKEND
L'arte del food irrompe sulla scena a Crema, cittadina lombarda che dal 18 al 20 ottobre ospita Mondì di Carta, una rassegna culturale e gastronomica con un occhio alla sana alimentazione. Le attività proposte sono a offerta libera e il ricavato andrà ad AIRC, l'Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro.
Info: www.imondidicarta.it

Pizzoccheri con taleggio e pere

PREPARAZIONE: 35 minuti
CALORIE/PORZIONE: 580 kcal
DOSI: 4 persone
ESECUZIONE: facile

Ingredienti

240 g di pizzoccheri, 2 pere sode, 160 g di taleggio morbido a temperatura ambiente, 30 g di gherigli di noce, foglie di salvia, 120 g di burro, sale, pepe.

COME PROCEDERE

- 1) Cuoci i pizzoccheri in abbondante acqua salata per il tempo indicato sulla confezione (circa 10-12 minuti).
- 2) Lava le pere, elimina il torsolo e tagliale a pezzetti. Rosolate nel burro con qualche foglia di salvia e aggiungi i gherigli di noce tritati grossolanamente.

2) Scolà i pizzoccheri, trasferiscili in una terrina capiente e condiscila con le pere rosolate e il burro.

Aggiungi anche il formaggio tagliato a tocchetti, in modo che si scioglia bene. Profuma con pepe nero macinato al momento e servi subito, preferibilmente in piatti preriscaldati, così il formaggio rimarrà più morbido.

LA PASTA DELLA VALTELLINA

I pizzoccheri sono tagliatelle di grano saraceno tipiche della Valtellina (Sn). Sono ottime condite con verdure, come verze e patate e, nella ricetta tradizionale, con il bitto, formaggio tipico.

LE SCHEDE DA STAGGARE
PER AFFAZZARE
PIATTI DA GOURMET

FOTO MAURIZIO TRUFFO/MONDADORI PORTFOLIO

15 OTTOBRE 2013_115

TUSTYLE CUCINA

UN CLASSICO
RIVISITATO

BONTÀ IN PIAZZA
Il 12 e il 13 ottobre torna l'appuntamento con "La Mela di Aism". I volontari dell'Associazione Italiana Sclerosi Multipla saranno presenti in oltre tremila piazze per offrire sacchetti di mele. Il contributo servirà a sostenere la ricerca scientifica. Info: www.aism.it

Brasato con mele in agrodolce

PREPARAZIONE: 250 minuti
CALORIE/PORZIONE: 550 kcal
DOSI: 4 persone
ESECUZIONE: media

* Ingredienti

800 g di polpa di manzo, ½ l di vino rosso, 1 carota, 1 cipolla, 1 costa sedano, aglio, burro, salvia, rosmarino, noce moscata, olio extravergine, pepe in grani, sale. **Per il contorno:** 3 mele Granny Smith e 3 mele Golden, 1 cucchiaino di zucchero e ½ di sale.

1) Disponi 800 g di polpa di manzo in una ciotola con 1 cipolla, 1 carota e 1 costa di sedano a pezzi, poca noce moscata e pepe in grani. Versa il vino rosso e lascia marinare per una notte. Trita 1 spicchio d'aglio con gli aghi di 2 rametti di rosmarino e 4-5 foglie di salvia. Sgocciola la carne, asciugala con carta da cucina e spolverizzala con il mix di erbe aromatiche.

2) Rosola il manzo a fuoco vivo in una casseruola con poco burro e olio. Versa la marinata con le verdure, copri e cuoci

a fuoco basso per circa 4 ore. Nel frattempo prepara il contorno di mele. Regola il brasato di sale, irroro con ½ bicchiere di vino rosso, prosegui la cottura per 4-5 minuti e servi insieme al contorno di mele.

PREPARA IL CONTORNO

Taglia le mele a metà, mescola zucchero e sale e spolvera con il mix e con il condimento della carne a cui vuoi accompagnarle. Inforna a 200°C finché i frutti si spaccano e prendono colore. Passa al setaccio il fondo di cottura e servi insieme al brasato.