

La rivista fatta in cucina

CUCINA

più

DICEMBRE 2018

Menù di Natale

8 0 1 0 9 >

9 177 1128 697007

100%
RICETTE
PROVATE &
ASSAGGIATE

DA ADESSO ...
TUTTI I MESI
IN EDICOLA

TORRONE fatto in casa

Crostata agrumata pag. 51

Gnocchetti di patate con le cozze pag. 4

DELIZIOSI antipastini arrosti misti

PASTA RIPIENA

MENSILE - n. 109 Dicembre 2018 - P.L. 23/11/2018 Italia € 2,90 - ISSN 1128-6970 Sped. in A.P. 70% autor. Fil. di Modena di cui 20% abbonamenti - Austria € 6,20 - Belgio € 5,00 - Grecia € 5,00 - Germania € 6,50 - Svizzera CHF 6,90 - Canton Ticino CHF € 6,70 - Spagna € 4,95 - Valle d'Aosta € 4,50 - Lussemburgo € 4,50



Insalata con gamberi, misticanza e patate

Preparazione 15
minuti

Per 4 persone

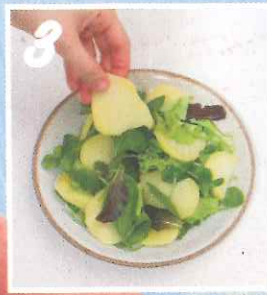
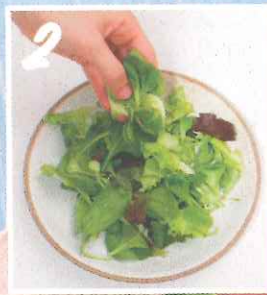
Ingredienti

400 g di code di
gamberi
80 g di misticanza
3 patate lessate
2 fette di pane
integrale tostate
prezzemolo q.b.
succo di lime
olio extravergine
d'oliva
sale, pepe

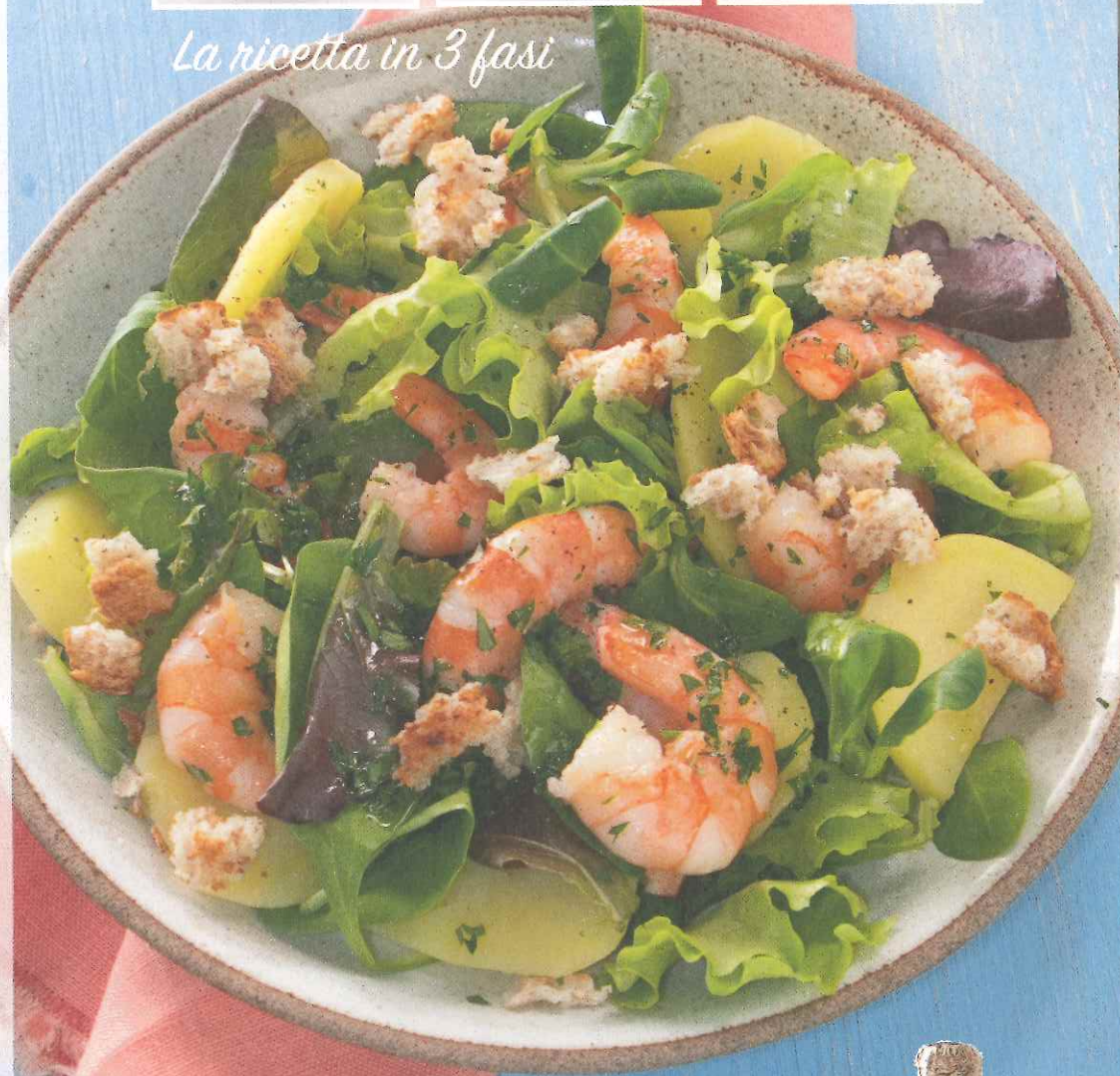
Preparazione

1. Pulite i gamberi eliminando il carapace, poi rosolateli rapidamente in padella in olio e aromatizzateli con poco prezzemolo tritato. Tagliate le patate a fette.

2.3. Ponete patate e misticanza nel piatto, poi completate con i gamberi. Miscelate olio, prezzemolo tritato, succo di lime, sale e pepe, quindi condite la preparazione, completate con le fette di pane sbriciolate e servite.



La ricetta in 3 fasi




ZORZETTIG
vini friulani

*Optimum Spumante brut
millesimato 2017*

Questo vino, prodotto con tutte uve Ribolla gialla, arriva nel bicchiere con un bel perlage sottile, fine, ha un colore giallo paglierino, profumi intensi di fiori bianchi, crosta di pane. Al palato risulta veramente accattivante, secco e fresco, di buona persistenza.

Temperatura di servizio tra i 6-8°.

Zorzettig – Cividale del Friuli (Ud) www.zorzettigvini.it

