



A LEZIONE DI BIANCHI E DI ROSSI

di **Slawka G. Scarso**
 @nanopausa
 giornalista esperta (e appassionata) di vini e cose buone.

Gennaio è tempo di buoni propositi. Perché non imparare a degustare il vino? Associazioni come Ais, Fisar, Fis e Slow Food organizzano corsi in tutta Italia. Come scegliere quello giusto? Se punti a cambiare lavoro, i corsi professionali durano un anno o più, una lezione serale a settimana (costano, ma è un investimento in formazione). Se ti basta imparare solo i primi rudimenti, cerca un corso da 5-10 lezioni. A volte sono le enoteche stesse a organizzarli. Ciò che importa è continuare a degustare anche a corso finito, magari con i compagni di classe.

I TAGLIOLINI CON LA ZUCCA E L'AMARETTO

INGREDIENTI PER 10 PERSONE 1,5 kg di pasta fresca alla zucca, preparata aggiungendo 300 g di purea di zucca all'impasto della pasta all'uovo (in alternativa acquistala già pronta), 200 g di parmigiano stagionato, 200 g di panna, 120 g di mostarda di fichi, 10 amaretti di Saronno. **PREPARAZIONE** Scalda la panna a 40° (controlla col termometro da cucina). Aggiungi il parmigiano grattugiato, lascia in infusione 15 minuti, frulla. Cuoci la pasta, scolala al dente e condiscila con il burro. "Sporca" il fondo del piatto con la mostarda di fichi tagliata al coltello e aggiungi 1 cucchiaino abbondante di fonduta di parmigiano. Unisci i tagliolini e rifinisci con una spolverata di amaretto sbriciolato.

LO ASSAGGI QUI Questo piatto, firmato da Giovanni Bon, chef del Savini di Milano, è una rivisitazione dei classici tortelli di zucca alla mantovana. Puoi assaggiarlo nel nuovo menu invernale del ristorante.



UN BRODO QUASI CASALINGO



È nata la nuova linea di dadi Bauer: di carne, pollo, pesce, funghi, bio e vegetali, sono tutti realizzati con olio di semi di girasole al posto di quello di palma. La nuova ricetta contiene più verdure e meno grassi (azzerando quasi del tutto quelli saturi) e anche meno sale. Niente additivi, grassi idrogenati e glutammato. Per un risultato di sapore autentico, sempre più vicino a quello del brodo fatto in casa (Dadi di carne 1,75 euro).



GRATTUGIE DA MASTER CHEF

L'impugnatura di legno di noce del Kentucky rende più chic le famose grattugie Microplanel. Hanno lame affilatissime per ogni tipo di alimento, dalle scorze allo zenzero ai formaggi alle verdure (da 34,95 euro).

Cibo, colori e fantasia

UN PRIMO FACILE E GUSTOSO



di **Federica Esti**
 @fedeops18

Ieri sera sono tornata a casa affannata: poco tempo per cucinare e tante cose da sistemare. Guardo l'orologio: troppo tardi per preparare una cena elaborata e quindi opto per un primo veloce e gustoso. Per questa ricetta ti servono: 1 porro, 2 mazzetti di radicchio trevisano, olio, panna, parmigiano reggiano, curcuma e 160 g di pasta. Taglia a rondelle il porro (usa anche la parte verde è molto saporita) e fallo rosolare in padella con un filo d'olio extravergine, aggiungi il radicchio tagliato a julienne e cuoci per 10 minuti circa. Nel frattempo fai bollire la pasta in acqua salata con 1 cucchiaino di curcuma (prenderà un bel colore giallo). Quando è pronta saltala in padella con il porro, il radicchio, la panna da cucina (puoi utilizzare anche quella di soia) e infine rifinisci con parmigiano grattugiato. Se non ti piace la curcuma puoi usare lo zafferano e, per variare, prova gli gnocchi di patate. Sono un'ottima alternativa ai soliti spaghetti.

Vuoi un consiglio? Scrivi a federica.esti@mondadori.it