

OGGI

WWW.OGGI.IT

RCS
IL NEWSMAGAZINE
DELLE FAMIGLIE ITALIANE



UNA
SOLA COSA
RIMPROVERO
A MAURIZIO:
NON MI HA
MAI PORTATO
FUORI
A CENA...

N°16 - 15/4/2015 € 2,00

IN QUESTO NUMERO

**PAPA
FRANCESCO**

«SONO IO LA
POLIZIOTTA CHE
VEGLIA SU DI LUI»

**WILLIAM
E KATE**

TUTTO PRONTO
PER IL SECONDO
ROYAL BABY

**VALERIA
MARINI**

«IL MIO EX MARITO
MI HA INGANNATA
DAVANTI A DIO»

**BRAD PITT,
DICAPRIO & C**

TUTTI CON LA
BARBA: MA SONO
PIÙ BELLI SENZA

**FEDEZ:
«MI ODIO
PERCHÉ HO
SUCCESSO»**

«SONO DIVENTATO
UN PRIVILEGIATO,
È UNA SITUAZIONE
CHE VIVO MALE»

MARIA DE FILIPPI

SONO PAZZA DI GIOIA!

RIPARTE «AMICI», CON UN GRANDE CAST. LEI SI CONFIDA CON «OGGI»: «FACCIO LE COSE CHE MI PIACCONO, FESTEGGIO VENT'ANNI DI MATRIMONIO, ORA SPERO SOLO CHE MIO FIGLIO SI SPOSI. E PENSARE CHE DA PICCOLA VOLEVO FARE LA SUORA...»

LE RICETTE DI ANTONELLA CLERICI



Pizza di patate con porri e peperoni

Una ricetta golosa e mediterranea, perfetta se volete preparare una cena solo con verdure. Le patate, dopo essere state bollite e schiacciate, diventano la base da mettere in forno e poi farcire con salsa di pomodoro, mozzarella, porri e peperoni. Provatela anche con altre abbinare di formaggi e verdure (o affettati, se non siete vegetariani), proprio come se fosse una vera pizza.



● **Ingredienti per 4:** 800 g di patate; 150 g di mozzarella; un uovo; un peperone giallo e uno verde; due porri; 100 g di passata di pomodoro; 20 g di pangrattato; due cucchiaini di olive nere snocciolate; 60 g di burro; un rametto di rosmarino e uno di salvia; sale; pepe.

PROCEDIMENTO

● **Lessate le patate per 30 minuti** a partire dal bollore, poi sbucciatele e schiacciatele. Fate ammorbidire 40 g di burro a temperatura ambiente; sbattete l'uovo; tritate salvia e rosmarino. In una ciotola unite patate, burro, uovo e trito

di aromi. Salate, pepate e amalgamate il composto.

● **Imburrate una teglia rotonda** e cospargetela di pangrattato. Versateci il composto preparato e livellatelo con una spatola. Fate cuocere in forno per dieci minuti a 220 °C.

● **Fate addensare la passata di pomodoro** per dieci minuti a fuoco vivace; pelate i peperoni, dopo aver scottato la pelle che li ricopre, eliminate i semi e le coste bianche,

tagliateli a listarelle.

● **Mondate i porri**, eliminate la parte verde e tagliateli a rondelle sottili. Togliete la pizza di patate dal forno, velate la superficie con la passata e distribuiteci peperoni, porri e olive. Salate, rimettete in forno e cuocete per altri 20 minuti a 180 °C.

● **Affettate la mozzarella e fatela scolare.** Togliete la pizza dal forno, copritela con le fette di mozzarella e completate la cottura in forno per altri otto minuti. Togliete, lasciate riposare due minuti e servite.

LA SPESA CONSAPEVOLE

LE TECNICHE ANTISPRECO DA ADOTTARE IN CUCINA

Gli agrumi. Limoni e arance non sono facili da spremere, rischiamo quindi di sprecare polpa e succo. La soluzione: prima di utilizzarli, ammorbiditeli. Fateli rotolare sul tavolo, sotto la pressione del palmo della mano. Se invece volete solo qualche goccia di limone, non dividete l'agrume a metà rischiando che si secchi, ma praticate un forellino con un bastoncino da spiedo e premete, facendo uscire il succo quando serve.

Le verdure poco croccanti. Per rinvigorirle, immergetele in un recipiente con acqua ghiacciata e una fetta di patata. Saranno di nuovo pronte all'uso.

Le uova senza scadenza. Prima di gettare nel cestino le uova conservate in frigo, di cui non sapete la scadenza, verificate la freschezza immergendole in un



bicchiere d'acqua: se restano a galla, sono vecchie; se affondano, potete tranquillamente mangiarle. **La zuppa salata.** Troppo sale nella minestra non significa pranzo salato. Per salvarla, versate nella pentola una fetta di patata o di mela, che assorbono il sale in eccesso; può aiutare l'aggiunta di zucchero o, se non bastasse, un po' di aceto di mele. **La padella bruciata.** Recuperare una pentola bruciata invece di sostituirla con una nuova si può. Basta lasciarla una notte intera in ammollo in una soluzione di bicarbonato, quattro o cinque cucchiaini di sale, acqua. La mattina, passate una spatola di gomma e il gioco è fatto.

Dario Nuzzo

DA LEGGERE

● **Cerco sapori in Piazza Grande.** Chef e giudice di MasterChef, Bruno Barbieri ci suggerisce le ricette da preparare con i prodotti trovati sui banchi del mercato (Rizzoli; 16,90 euro).

● **Mangia bene, cresci bene.** Alberto Florito insegna ai genitori come educare i figli ad alimentarsi in maniera sana e responsabile (Gribaudo; 8,90 euro).

