

# OGGI

WWW.OGGI.IT

RCS | **Figli**  
IL NEWSMAGAZINE  
DELLE FAMIGLIE  
ITALIANE

«Io sono un orso, non amo le feste, adoro stare in casa. Lei è come me: stiamo bene anche da soli»

N°32 - 3/8/2016  
€ 2,00

## SPECIALE LIBRI



**GEPPI CUCCIARI E ALTRI 20 VIP VI CONSIGLIANO LE LETTURE PER L'ESTATE**

## INOLTRE

- BELEN STORY
- LADY TRUMP
- RICUCCI
- PIPPA MIDDLETON
- BUFFON - D'AMICO
- STAR TREK
- OLIMPIADI
- ...E 26 PAGINE DI GOSSIP, GIOCHI, MODA E TEST

# Amadeus LA FAMIGLIA MI HA SALVATO

«HO PASSATO MOMENTI BUI. LI HO SUPERATI SPOSANDO GIOVANNA E FACENDO UN FIGLIO». IL CONDUTTORE DI "REAZIONE A CATENA" SI CONFESSA. E SVELA A "OGGI" I SUOI TRE SOGNI SEGRETI





LE RICETTE DI ANTONELLA CLERICI

## Gelo di anguria, il dolce che rinfresca il palato

Questo classico dolce siciliano, chiamato anche Gelo di Mellone, è tipico della zona di Palermo e perfetto come dessert estivo. Di colore vivace e consistenza fresca, si scioglie in bocca: piacerà a tutti. Per un'ottima riuscita scegliete un cocomero rosso e dolce e raffreddatelo bene prima di iniziare a preparare la ricetta. Alcune varianti prevedono l'aggiunta di cannella e aroma di gelsomino, mentre immaneabile è la guarnizione di cioccolato e pistacchi.



● **Ingredienti per 4 persone:** 1 cocomero da 3 kg; 80 g di amido di mais; 80 g di zucchero; 50 g di cioccolato fondente; 20 g di pistacchi di Bronte; 1 bustina di vanillina.

### PREPARAZIONE

● Eliminate la buccia e i semi del cocomero, poi tagliate a pezzi 2/3 della polpa e frullatela. Misurate il composto in modo da ottenere circa 800 g di polpa di frutta. Mescolate la

polpa frullata con l'amido di mais, lo zucchero e la vanillina, e lasciate cuocere a fuoco medio per 4-5 minuti, sempre mescolando. Versate in 4 stampini da circa 250 ml di capacità, bagnati con acqua fredda, fateli raffreddare e metteteli in frigo per 4-5 ore.

● Ricavate tanti riccioli dal cioccolato, usando un pelapatate e servitevene per decorare ogni porzione di "gelo di anguria" con i pistacchi tritati.

### NOVITÀ

## Due modi per dire tè

### IL GHIACCIOLO

Un classico diventa ghiacciolo: Estathé Ice, prodotto con vero infuso di tè e succo di frutta, è pronto da congelare. Si trova nelle varianti al limone e alla pesca. 2,49 €, 4 pz.

### FREDDO, SENZA TEINA

Con le bustine di tè alla pesca Sir Winston Tea si può preparare una bevanda dissetante, da servire fredda, con o senza zucchero; non c'è teina. 2,90 €.



## LA SPESA CONSAPEVOLE

### PROMUOVIAMO LE BUCCE: DA SCARTI A INGREDIENTI UTILI

Non chiamiamoli scarti: scorze, gambi e torsoli possono essere usati in cucina, per le pulizie o come ingredienti di cure di bellezza.

### IN CUCINA

● **Agrumi:** bucce di arance, limoni e mandarini essiccate, grattugiate e fatte riposare qualche giorno, chiuse in barattoli di vetro, sono buoni insaporitori per pietanze.

● **Carote, broccoli, piselli e altre verdure:** con bucce, foglie e baccelli puliti, tritati, conditi con olio e sale, si preparano creme spalmabili o pesti alternativi.

● **Finocchi, verza, asparagi, zucchini:** gli scarti sono perfetti per preparare vellutate. Tagliate gambi e altri avanzi a pezzetti per ammorbidirli durante la cottura.

● **Frutta:** le bucce di frutta essiccata possono aromatizzare tè e infusi.



### PER LA PULIZIA DELLA CASA

● **Limone o lime:** le bucce di limone passate su fornelli, posate, stoviglie e oggetti di rame lucidano e lasciano un gradevole profumo.

● **Banane:** la parte interna, bianca, della buccia può essere usata per lucidare le scarpe, passando un panno per eliminare i residui.

● **Noce:** i gusci di noce nelle piante allontanano lumache ed altri eventuali parassiti.

### PER LA CURA DEL CORPO

● **Melograno, limone, banane:** tagliate a pezzetti le bucce e unite a zucchero, sono ottime per uno scrub.

● **Patate:** le bucce bollite 30 minuti e filtrate con un panno di cotone sono una lozione per avere capelli lucidi. Sugli occhi aiutano a ridurre borse e gonfiori, sulla pelle leniscono le bruciature.

● **Cipolla:** l'infuso di bucce sui capelli accentua i riflessi dorati; fateli asciugare al sole. **Dario Nuzzo**

