

OGGI

IL NEWSMAGAZINE
DELLE FAMIGLIE ITALIANE



BELÉN & STEFANO

**SONO ANCORA
INNAMORATI?
ECCO TUTTA
LA VERITÀ**



VENTURA & BETTARINI

**SIMONA PIANGE:
«SÌ, L'HO TRADITO
PERCHÉ LUI MI HA
TRADITA PER ANNI»**



RAFFAELLA MODUGNO

**DOPO IL CALENDARIO
SEXY, LA PIÙ BELLA
E DI NUOVO SINGLE**

INTERVISTE ESCLUSIVE

- BARBARA DE ROSSI
- CRISTIANA CAPOTONDI
- MAX GAZZE
- EFE BAL
- LORETTA GOGGI
- MARGARETH MADÈ

UMBERTO VERONESI

La storia del grande
medico che è entrato
nel cuore di tutti



**«Con Donald facciamo
sesso ogni giorno»**

MELANIA TRUMP

*I segreti della top model
più potente del mondo*

**LE 10 COSE CHE NON SAPETE SULLA NUOVA FIRST LADY
AMERICANA (RITOCCHINI ESTETICI COMPRESI)**

RCS FEE
WWW.OGGLIT
N°48
23/11/2016
€ 2,00





LE RICETTE DI ANTONELLA CLERICI

Mini porzioni di paccheri con noci e radicchio

Questi timballini sono davvero facili da preparare. Tra gli ingredienti principali ne troviamo uno del Sud e uno del Nord: i paccheri, un formato di pasta tipico napoletano che si presta bene per timballi e sughi molto ricchi, e il radicchio rosso, originario della zona trevigiana. Qui vi proponiamo di servirli in mini porzioni, ma potete realizzare un timballo più grande usando una teglia rotonda.



in una ciotola con acqua, ghiaccio e un cucchiaio di olio extravergine. Scolateli e teneteli da parte.

- Pulite il radicchio, tagliatelo a striscioline sottili e fatelo appassire con l'olio rimasto in una padella antiaderente per 5-6 minuti. Salate, pepate e fate raffreddare. Tagliate a dadini 80 g di speck e fatelo rosolare in una padella senza l'aggiunta di olio o altri grassi, fino a quando risulterà ben croccante.

- Lavorate il Gorgonzola in una ciotola con l'aiuto

di un cucchiaio, aggiungete lo speck, il radicchio e amalgamate il tutto. Fate i paccheri con il composto di formaggio e radicchio. Man mano che li avrete imbottiti, legateli a gruppi di 6-8 con lo speck rimasto e disponeteli ben stretti, gli uni accanto agli altri, in una teglia foderata con carta da forno. Fate cuocere in forno già caldo a 180°C per circa 15 minuti, poi guarnite con i gherigli di noce.

Ingredienti per 4 persone: 400 g di paccheri; 230 g di Gorgonzola; un pezzo di radicchio rosso; 2 cucchiai di olio extravergine di oliva; 25 g di gherigli di noce; 120 g di speck a fette; sale; pepe.

PROCEDIMENTO

Lessate i paccheri in acqua bollente salata, lasciandoli molto al dente. Per fermare la cottura, immergeteli subito

LA SPESA CONSAPEVOLE

DALLE RICETTE ALLE PULIZIE QUANTO È UTILE IL LIMONE

Non solo in cucina: il limone, grazie all'acidità della buccia e del suo succo, può essere usato per le pulizie domestiche e per contrastare i cattivi odori.

Vediamo come.

Quando finisce il detersivo.

Il limone è un ottimo sgrassatore (non a caso, è una delle fragranze dei detersivi per piatti).

Tagliatelo a metà e strofinatelo sui piatti prima di lavarli.

Oppure, per creare un detergente fatto in casa, frullate tre limoni (dopo aver tolto i semi) con tre bicchieri d'acqua, due cucchiai di sale fino e un bicchiere d'aceto.

Sui metalli.

Il limone combatte ruggine e calcare e viene usato per lucidare superfici metalliche (rame, ottone e alluminio).

Tagliatene uno a metà, passatelo sulla superficie da pulire e asciugate tutto con un telo di cotone.

Invece, con una miscela di acqua e limone, potete pulire caffettiere e teiere.

Contro i cattivi odori. Riempite un bicchiere di vetro con acqua e limone in parti uguali, unite un cucchiaino d'aceto e mettete il tutto nel forno a microonde a temperatura massima per 4-5 minuti; il vapore prodotto eliminerà gli odori.

Se avete lasciato cuocere per troppo tempo qualche cibo e c'è odore di bruciato in casa, la soluzione per rinfrescare l'aria è far bruciare la buccia di un limone in un recipiente metallico.

Come insetticida.

Contro le formiche, lavate il pavimento con un mix di acqua, aceto e limone.

Dario Nuzzo



DA LEGGERE

Tra ricordi e analisi

Lo scrittore Carmine Abate ci porta in un mondo fatto di ricordi e sapori: nel suo **il banchetto di nozze e altri sapori** (Mondadori, 15 euro), ogni racconto è legato a un piatto o a un prodotto.

Ne **il crepuscolo degli chef** (Longanesi, 16,40 euro) il «gastronauta» Davide Paolini analizza il mondo della cucina all'italiana: dalla spettacolarizzazione in tv alla crisi nei consumi.

