

cucina MODERNA

105
NUOVE
RICETTE
TRUCCHI E CONSIGLI

Pasqua *pasta fresca*

...tta a mano: troccoli, reginette,
...sagne verdi, tagliatelle
...gnocchetti, all'uovo o no

MENU DI FESTA
...ON GLI INGREDIENTI
...ELLA TRADIZIONE

APPRETTO
CON CONTORNO
...i delicato dell'agnello
...tre versioni gustose
...romatiche



Reginette con
salsiccia, asparagi
e zafferano
pag. 12



66 **TORTE SALATE**
DA PICNIC
Le primizie dell'orto
racchiuse in
gusci croccanti
ottime da servire
agli ospiti o da
portare in gita



44
Sei ricette facili
e di stagione
con soli 28 euro



26
5 modi per fare
le uova in cocotte,
raffinate e insolite



78
Cioccolato e menta
coppia perfetta per
dolci sorprendenti

compra
qui

FRANCESCA

Da visitare per le michette, soffici tortine di pasta lievitata zuccherate. Via S. Sebastiano 8, Dolceacqua

TERRE BIANCHE

Cantina produttrice di Rossese di Dolceacqua DOC, Vermentino, Pigato. Loc. Arcagna, Dolceacqua

OLIO ROI

Extravergine da intenditori, salse, olive in salamoia, ed erbe aromatiche. Via Argentina 1, Badalucco

PANIFICIO ASPLANATO

Vi si custodisce la ricetta del pan rundu di Triora, preparato con acqua di fonte e lievito naturale. Corso Italia 37, Triora

LA STREGA DI TRIORA

Miele, confetture, sughi ai pomodori cuori di bue e il turùn, dolce preparato con cialde croccanti farcite di frutta secca. Corso Italia 50, Triora

LA BOTTEGA DELLE MERAVIGLIE

Selezione di prodotti locali e biologici (tra cui la birra artigianale della Brasseria Nervina), cosmetici e saponi. Via Roma 10, Apricale

Sugeli con patate e brussu

Pasta di sola acqua e farina diffusa in tutte le Alpi Marittime e dall'aspetto stranamente simile alle orecchiette

INGREDIENTI PER 4 PERS. - CAL. 525/P.
350 g di **farina tipo 0** • 2 cucchiai di **brussu** o di **ricotta forte** • 3 **patate rosse** medie • 3 cucchiai di **pecorino grattugiato** • 5 cucchiai di **latte** • 2 spicchi d'**aglio** • 30 g di **burro** • 4 cucchiai di **olio extravergine di oliva** • **sale**

- 1 Impastate la farina con 2 cucchiai d'olio e 1,5-2 dl di acqua. Lavorate l'impasto energeticamente e a lungo in modo da ottenere una pasta liscia e setosa seppur consistente. Avvolgete la pasta nella pellicola e fatela riposare per mezz'ora a temperatura ambiente.
- 2 Stendete la pasta con il mattarello fino a uno spessore di circa un dito, ricavate delle strisce larghe quanto un dito medio quindi tagliatele a pezzetti spessi poco meno di un cm, infarinandoli. Schiacciate ogni pezzetto al centro con il pollice in modo da ottenere una specie di orecchietta (sugelo).
- 3 Sbucciate le patate, tagliatele a cubetti di circa 1,5 cm di lato e lessatele in una pentola contenente 4 litri di acqua salata in ebollizione. Dopo 2-3 minuti, aggiungete anche i sugeli e portateli a cottura. Nel frattempo, in una padella larga, scaldate 2 cucchiai di olio con il burro e l'aglio schiacciato, unite il brussu e diluitelo con il latte. Versatevi la pasta con le patate scolata, mescolate, suddividete nei piatti e spolverizzate con il pecorino grattugiato.

Coniglio con carciofi, olive e patate

La ricetta deve la sua fortuna agli allevamenti di conigli diffusi fin dall'antichità e all'accostamento tra la carne delicata e il gusto forte delle olive

INGREDIENTI PER 6 PERSONE - CAL. 250/PERS.
1 **coniglio** di 1,5-1,8 kg • 2 bicchieri di **Vermentino** • 2 bicchieri di **brodo** • 3 spicchi d'**aglio** • 1 mazzetto con **rosmarino, salvia, timo, alloro** • 18 **olive taggiasche** in salamoia • 700 g di **patate** • 2 cucchiai di **capperi** • 4 **carciofi violetti** di Albenga • 3 rametti di **prezzemolo** • **olio extravergine d'oliva** • **sale, pepe**

- 1 Tagliate il coniglio a pezzi e fateli rosolare bene nell'olio; poi voltateli, unite gli spicchi d'aglio sbucciati e divisi a metà e il mazzetto aromatico e rosolateli ancora un po'.
- 2 Sfumate con metà del vino a fiamma vivace finché il fondo di cottura tenderà a caramellare. Voltate i pezzi di coniglio, versate il restante vino e ripetete l'operazione. Salate, pepate, bagnate con metà del brodo, coprite e cuocete a fuoco dolce per 20 minuti.
- 3 Sbucciate le patate, mondate i carciofi e tagliate entrambi a pezzettoni. Un quarto d'ora prima del termine della cottura, unite i carciofi, poi i capperi e le olive sciacquate. Versate ancora un poco di brodo se necessario e, prima di spegnere, regolate di sale e aggiungete un ciuffo di prezzemolo tritato.

LIBRI DA GUSTARE

La cucina del Ponente ligure Ricette e leggende (di P. Lingua e S. Torre, Ed. De Ferrari, 18€).

Liguria segreta. Itinerari turistici dal mare all'entroterra Borghi, pievi e itinerari sconosciuti (di A. Carpi, Ed. Capricorno, 9,90€).



Sig
qu
di
IN
CA
40
• 1
ist
bu
ol
bi
1 S
co
pi
de
fo
un
la
2 A
in
in
d
p
ri
co
te
m
3 P
g
e
li
o
C
4
d