

Confezione da 100g
con 20% in più di
gelato

+20% GRATIS
100g in più

CARTE D'OR
Caffè
GELATO CON LATTE E CIOCCOLATO
NEL CAFFÈ E LATTE D'OR



CUCINA MODERNA

DOSSIER COMPRARE
AL MERCATO
Tutto quello
che c'è da sapere
per una spesa
vantaggiosa

GRANDE CONCORSO
VINCI PIÙ DI
100 OGGETTI
PER LA
TUA CUCINA

Crostata al pesto
con pomodori misti
pag. 19

PAG
48

SOLO PER VOI
Simone Rugiati
con le sue ricette
veloci spiegate
passo a passo

**A piccoli
prezzi**
6 piatti super
con poco più
di 30 euro

PAG.
97

**Dolci estivi
con la frutta
fresca,
semplici
e chic**

SPECIALE SICILIA VIAGGIO TRA I PRODOTTI TIPICI

LUGLIO 2010
in Italia € 1,60



*** Fotografate con il cellulare questo riquadro: vedrete dal vivo una lezione di cucina. Come? Scopritelo a pag. 6**



Prova ai fornelli

Capitanate dalla chef Sandra Salerno, 13 tra le più esperte foodblogger di tutta Italia sono state chiamate da **Kraft Foods** a un evento di cucina "dal vivo". Per cimentarsi in piatti creativi o della tradizione e renderli più golosi con le nuove **Sottilette® Le Cremose**. Ecco una scelta delle loro ricette



È la tendenza del momento: dopo le guide gourmand e i programmi tv, l'arte culinaria viaggia sul web. Lo dimostra il successo dei blog dedicati al buon cibo. Si tratta di siti creati da autentici appassionati che pubblicano le loro ricette, sperimentano varianti, provano ingredienti inediti. Il tutto illustrato con foto e spiegato con istruzioni dettagliate e trucchi utili. Sono blog cliccatissimi da chi cerca sempre nuove idee in cucina, ma anche da esperti. Il fenomeno ha attirato l'attenzione di un'azienda multinazionale importante come Kraft Foods, che dall'anno scorso ha intrapreso un dialogo innovativo

con la rete, rivolgendosi direttamente ad alcune tra le più autorevoli blogger di siti culinari. Come? Chiamandole in campo. O meglio, in cucina, organizzando a Milano una sessione di cucina per metterle alla prova sul tema Sottilette®. Nella prima edizione, le blogger hanno preparato ricette sul tema della memoria utilizzando Sottilette® Le Classiche. Quest'anno, lo spunto sono state le ultime nate in casa Kraft Foods: Sottilette® Le Cremose, dalla doppia consistenza e con un soffice ripieno cremoso. Non ci poteva essere migliore occasione per stuzzicare l'abilità e l'estro delle foodblogger, sempre alla ricerca di nuove sperimentazioni. Alla regia della



Parmigiosa con Sottilette® Le Cremose

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di Sottilette® Le Cremose
- 1 melanzana
- 2 pomodori
- olio extravergine d'oliva
- 1 mazzetto di basilico
- sale, pepe

Procedimento

Tagliate le melanzane e i pomodori a fette alte 1/2 cm e scottateli alla piastra oppure, in alternativa, al forno per alcuni minuti. Lavate le foglie di basilico, scolatele e frullatele con dell'olio extravergine d'oliva. Alternare strati di melanzane, pomodori, qualche foglia di basilico e Sottilette® Le Cremose: guarnite con l'olio al basilico. Passate la parmigiana in forno già caldo a 180° per 4 minuti. Servite calda.

Sito web di Sottilette® www.seigrandeincucina.it



seconda cooking session Kraft Foods è stata chiamata Sandra Salerno: torinese, da cinque anni foodblogger (il suo sito www.untoccodizenzero.it è stato premiato nel 2009 come migliore blog italiano di Food&Wine), è una richiestissima personal chef e consulente gastronomica. A lei è stato affidato il tema della creatività, ideando ricette ad hoc per accogliere "l'ospite speciale" Sottilette® Le Cremose. Sandra ha elaborato un menu di cinque portate: deliziosi Flan alle erbe provenzali, Gratin di maccheroni, Crumble primaverile, le stuzzicanti Polpettose e, per finire, Pere con pain d'epices, scenografica composizione ▶

Sformato di spinaci alla bolognese con Sottilette® Le Creemose

by Fiordifrolla



Sara Quersola

Ingredienti per 6-8 persone

- 1 kg di spinaci freschi
- 100 g di farina
- 4 uova intere
- 1 bicchiere di latte
- 100 g di burro
- 200 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 4 fette di Sottilette® Le Creemose
- noce moscata
- sale, pepe

2

Procedimento

Lessate gli spinaci in acqua bollente salata per alcuni minuti, scolateli e passateli in acqua fredda. Strizzateli bene e tritateli grossolanamente. In una ciotola sbattete le uova, unite il parmigiano, il burro fuso a temperatura ambiente e il latte, mescolando fino ad amalgamarli. Aggiungete la farina setacciata, mescolate fino a incorporarla e da ultimi unite gli spinaci. Rimasete fino a ottenere un composto omogeneo. Regolate di sale e pepe e aggiungete una grattugiata di noce moscata. Trasferite metà del composto in una teglia quadrata (23 x 23 cm) rivestita con carta da forno bagnata e ben strizzata, livellando con un cucchiaino. Tagliate a fettine 3 Sottilette® Le Creemose e disponetele sul composto. Coprite con gli spinaci restanti e fate cuocere nel forno già caldo a 180° per circa 40 minuti. Fate intiepidire, tagliate a quadrati e servite.

Blog <http://fiordifrolla.blogspot.com>

Le polpettose

by Un tocco di zenzero



Sandra Salerno

Polpetta di carne di maiale alle erbe primaverili e Sottilette® Le Creemose

Ingredienti per 4 persone

- 4 rametti di prezzemolo, timo, maggiorana
- 1 spicchio d'aglio
- 350 g di macinato magro di suino
- 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 uovo
- pangrattato
- sale, pepe
- 2 cucchiaini d'olio extravergine di oliva
- 5 fette di Sottilette® Le Creemose

3

Procedimento

Tritate finemente il prezzemolo assieme all'aglio spellato. Mettete in una ciotola il macinato, unite un pizzico di sale, il Parmigiano, 2-3 Sottilette® Le Creemose, il trito, l'uovo, un cucchiaino di pangrattato, una grattugiata di pepe e amalgamate bene. L'impasto deve risultare abbastanza sodo. Formate delle polpette delle dimensioni di una noce, passatele nel pangrattato e schiacciatele leggermente. Ungete una teglia da forno con 2 cucchiaini d'olio, mettetevi le polpette, rotolatele nel fondo di olio affinché ne assorbano appena un po' e cuocetele nel forno preriscaldato a 200° per mezz'ora, girandole a metà cottura e aggiungendo 2 Sottilette® Le Creemose a strisce. Regolate di sale e servite.

Blog <http://www.untoccodizzenzero.it>

con cottura nella carta da forno trasparente. «Grazie al loro ripieno, Sottilette® Le Creemose garantiscono una sorprendente cremosità in ogni ricetta, soprattutto nelle preparazioni a forno», spiega Sandra. Aggiunge Paola Cuccini, Marketing Manager Sottilette®: «Gli altri prodotti della famiglia di Sottilette® sono utilizzati per aggiungere ai piatti un tocco di gusto e creatività. Sottilette® Le Creemose hanno invece il ruolo di vere e proprie protagoniste di cremosità nelle ricette, anche le più elaborate. Come nella Parmigiana, una delle ricette più golose che suggeriamo sul nostro sito

www.seigrandeincucina.it. A fianco della chef Sandra Salerno c'erano 13 foodblogger, tra cui cinque "veterane" della prima edizione, arrivate a Milano da tutte le regioni, dalla Calabria al Piemonte. Ognuna ha proposto una specialità della tradizione del proprio territorio. Sandra ne ha selezionate sei, che le blogger hanno preparato, tutte insieme, nella cucina del Teatro 7, condividendo segreti di cucina e ricordi. Come fa Lory, (lamercantedispezia.blogspot.com), mentre prepara il Fricò, specialità carnica a base di formaggio, in questo caso Sottilette® Le Creemose: «È giusto che il composto



Flan alle erbe provenzali e Sottilette® Le Creemose con emulsione di pomodoro

by Un tocco di zenzero



Sandra Salerno

Ingredienti per 4-6 persone

Per il flan

- 200 g di ricotta fresca
- 70 g di panna fresca
- 2 fette di Sottilette® Le Creemose
- 2 albumi
- mezzo cucchiaino di erbe provenzali
- sale

Per l'emulsione di pomodoro crudo

- 200 g di pomodori ben maturi
- 2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
- 1 fetta di pan carré
- sale

Procedimento

Per il flan. Mescolate la ricotta, la panna, le Sottilette® Le Creemose, le erbe provenzali e gli albumi con un pizzico di sale. Suddividete il composto in 4 stampini monoporzionazione e cuocete in pentola a pressione per 8 minuti a partire da quando va in pressione. Mettete in frigorifero per un paio d'ore prima di servire.

Per l'emulsione. Frullate il pomodoro con il pane e il sale, aggiungete l'olio extra vergine d'oliva. Passate al colino. Se risultasse troppo densa, unite qualche cucchiaino di acqua. Servire il flan al centro del piatto, decorando con la salsa di pomodoro.

4

«si attacchi», deve formarsi una crosticina. Va lasciato cuocere a lungo, mio padre ci impiegava due ore». Anche Sara (fiordifrolla.blogspot.com) prepara un piatto di tradizione: «Nella mia famiglia, la ricetta dello Sformato di spinaci alla bolognese si tramanda da quattro generazioni. La nonna me lo preparava sempre, tagliato a rombi». Dietro al blog fiordifrolla-appuntidicucina.blogspot.com, c'è Giada, giovane torinese laureata in matematica. Nonostante il debole per la cucina esotica, ha portato una specialità piemontese, i Carciofi alla Cavour. Come tipico della tradizione ferrarese ▶

ANGURIA PER STUPIRE

Creazioni dolci e salate
con l'ingrediente più fresco,
goloso e colorato dell'estate

A cura di Barbara Roncarolo, foto di Mondadori Syndication



Torta a piani di macedonia

* Tagliate mezza anguria, nel senso della larghezza e ricavate 3 dischi di 5-6 cm di spessore. Eliminate la scorza della prima fetta, aiutandovi con un coltellino, formate un cerchio regolare di circa 20 cm di diametro e tenetelo da parte.
* Procedete con la seconda fetta: eliminate la scorza, ritagliate con il coltellino un disco di anguria di 15 cm di diametro. Create nello stesso modo anche il terzo ri-

piano, ritagliando una fetta rotonda di anguria di 10 cm di diametro. Eliminate tutti i semi con la punta di un coltellino e sovrapponetevi i 3 dischi.
* Ricavate con uno scavino rotondo tante palline dall'anguria rimasta, da mezzo melone e da 2-3 kiwi.
* Posizionate sui bordi e sulla sommità della "torta" le palline di frutta preparate, alternandole ad acini d'uva e ciliegie.



CESTINO DI GELATO

* Eliminate 2 grossi spicchi dalla calotta superiore di un'anguria, lasciando una fascia centrale. Togliete la polpa dalla fascia, creando un manico.
* Svotate l'anguria con uno scavino e riempitela con palline di gelato.



SPIEDINI SALATI

* Tagliate a pezzetti una piccola anguria. Formate 6 rotolini con 100 g di salmone affumicato e 170 g di mozzarella in sfoglia.
* Create tanti spiedini alternando anguria, rotolini di salmone, cetrioli a rondelle, primo sale a cubetti e prosciutto crudo.

CINA MODERNA PROMOTION



5

Pasticcio di maccheroni alla ferrarese con Sottilette® Le Cremose

by Semidipapavero

Ingredienti per 6-8 persone

Per la frolla

700 g di farina
300 g di zucchero
375 g di burro
2 uova e 1 tuorlo

Per il ragù

500 g di macinato di suino e bovino
2 salicci
1 bicchiere di vino rosso
aglio, cipolla, sedano e carota
olio extravergine d'oliva
1 l di passata di pomodoro
2 di brodo vegetale
un pizzico di origano,
sale, pepe

Per il

350 g di sedani rigati
tortello nero e roglie
o burro al tortello
1 l di besciamella aromatizzata
con noce moscata
6 fette di Sottilette® Le Cremose
200 g di Parmigiano
Reggiano grattugiato
noce moscata

Blog <http://semidipapavero.blogspot.com>

Il Pasticcio di maccheroni proposto da Elga semidipapavero.blogspot.com), uno scrigno di pasta alla che oggi nasconde, insieme alla pasta al ragù, anche Sottilette® Le Cremose. Infine, un connubio curioso: i napoletanissimi Frittelle di pasta cresciuta accostate agli Sciatt valtellinesi. Li hanno preparati, rispettivamente, Nadia (mammachebuono.blogspot.com) e Daniela, che sognava di scrivere un libro di cucina e invece, sei anni fa, ha aperto il blog "senzapanna" senzapanna.blogspot.com). A dimostrazione che i saperi preziosi dell'arte culinaria oggi si tramandano... sul web!



Sciatt valtellinesi



Procedimento

Preparate la frolla nella maniera abituale e lasciatela riposare mezz'ora in frigo. Con anticipo preparate il ragù facendolo cuocere per un paio d'ore a fiamma dolcissima. Lessate i sedani, scolandoli a metà cottura. Rivestite con la pasta frolla una pirofilla a bordi alti imburrata generosamente, tendendone da parte 1/4 per il coperchio. Bucherellate il fondo. Condite i sedani con la besciamella e il ragù e disponeteli a strati nel guscio di frolla, alternando con Sottilette® Le Cremose, burro al tortello e Parmigiano. Coprite con il coperchio di frolla, praticando un camino centrale. Spendiate di tuorlo d'uovo e infornate a 180° per 30 minuti.



Vuoi proporre una tua idea su come servire l'anguria? Entra nel forum di www.cucinamoderna.com