





*Rotolo di lonza agli spinaci e pinoli*

Una vellutata  
calda per cominciare,  
l'inverno è ancora lungo. La carne?  
In pentola a pressione.  
E il dolce, last minute



## Le ricette

### Madeleines salate alle mandorle

8 / ⌚ 45 min.

300 g di farina, 100 g di mandorle macinate, mezza bustina di lievito per torte salate, 120 ml di olio extravergine d'oliva ligure, 150 g di yogurt greco, 1 dl di panna, 2 uova, sale marino fine, pepe bianco

Mescola lo yogurt con le uova, l'olio e la panna, poi unisci le mandorle macinate, la farina setacciata con il lievito e regola di sale e pepe. Versa il composto in stampi di silicone per madeleines, facendo attenzione a non riempirli completamente perché lievitando aumenteranno di volume. Cuoci in forno preriscaldato a 180° C per 25 minuti circa e servi le madeleines calde o a temperatura ambiente.

### Tris di salse

8 / ⌚ 20 min.

### Al gorgonzola e sedano

300 g di gorgonzola, 100 g di mascarpone, 80 g di ricotta, 2 coste di sedano, 2 cucchiaini di pistacchi sbucciati

Elimina la crosta del gorgonzola e lascialo ammorbidire. Scarta i filamenti del sedano e grattugialo. Mescola bene i formaggi, incorpora il sedano e cospargi con i pistacchi.

### Al peperone speziato

1 tazza di maionese, 3 falde di peperone giallo sott'olio, 1 cucchiaino di paprika dolce, 1 falda di peperone rosso fresco, mezzo cucchiaino di curcuma macinata

Nel mixer frulla il peperone sott'olio con la maionese. Incorpora la paprika e metti in frigo. Prima di servire distribuisce sulla salsa il peperone fresco a dadini e spolvera di curcuma.

## Plastica e via...

L'EFFETTO È GARANTITO. E VANNO ANCHE IN LAVASTOVIGLIE

### A TUTTO COLORE



#### SOLARE

In sette colori e due misure, Aqua Guzzini (4 €, fratelliguzzini.com).



#### OPTICAL

Monouso, Seventy (2,18 € la confezione da 8, jmgeurope.com).



#### FLUO

Il trio di posate diventa anche segnaposto, Standing Ovation Pandora (5 € per posto tavola, pandoramica.it).

### CHIC MINIMALE



#### SERVIZIO COMPLETO

Ergonomiche, leggere, monouso, Comatec (3,50 € la confezione da 36 pezzi, chsonline.it).



#### STRAPPA IL TOVAGLILO

100% cotone, lavabili e biodegradabili, T-Soft Comatec (da 12,72 € per 25 strappi, chsonline.it).



#### EFFETTO PORCELLANA

Da usare e riusare, Tenax Mario Luca Giusti (da 12,50 € l'uno, mariolucagiusti.com).

### All'avocado e senape

2 avocado, il succo di 1 limone, 4 filetti di acciuga sott'olio, 2 cucchiaini di maionese, 2 cucchiaini di senape, un ciuffo di coriandolo, fior di sale

Taglia a metà gli avocado, elimina il nocciolo, sbucciali e frulla la polpa col succo di limone, un po' di sale e i filetti di acciuga. Incorpora la senape e la maionese e cospargi di coriandolo e sale.

### Patate al forno

8 / ⌚ 40 min.

800 g di patate dalla buccia rossa, 4 foglie di alloro, 1 spicchio d'aglio, olio extravergine di oliva toscano, fior di sale, pepe nero

Affetta le patate sottili, quindi riducile a rettangoli di 5x4 cm con un tagliapasta (tieni i ritagli per la crema di cavolfiore) e mettile a bagno in acqua fredda per 10 minuti in modo da eliminare un po' di amido. Scola i rettangoli, asciugali con un telo e disponili a file in scalare in una casseruola da forno, strofinata con l'aglio sbucciato e unta d'olio. Cospargi di sale e pepe, infila qua e là una foglia di alloro e condisci con un filo d'olio. Cuoci in forno preriscaldato a 200° C per 20 minuti circa.