

TUSTYLE WEEKNOTES

a cura di Maria Chiara Locatelli

CUCINA

Nidi di tagliolini al formaggio

PREPARAZIONE 40 minuti
CALORIE/PORZIONE 550 kcal
DOSI 4 persone
ESECUZIONE facile

INGREDIENTI

400 g di tagliolini all'uovo freschi,
 160 g di formaggi misti
 (Emmentaler, toma, brie),
 8 amaretti, 2 fette di pancarré,
 1 rametto di salvia,
 30 g di parmigiano grattugiato,
 250 g di besciamella,
 40 g di burro, sale.

COME PROCEDERE

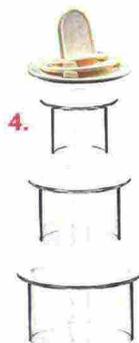
1. Elimina con un coltello affilato la crosta del pancarré e tritalo nel mixer con gli amaretti, 4 foglioline di salvia, metà del burro e il parmigiano grattugiato.
2. Sistema quattro anelli coppapasta imburrati sulla placca foderata con carta da forno. Cuoci la pasta in abbondante acqua salata e scolala al dente.
3. Condisci i tagliolini con la besciamella e i formaggi tagliati a dadini, mescola bene e distribuisce la pasta al formaggio negli anelli coppapasta.
4. Cospargi i tagliolini con le briciole di pancarré e amaretti e completa con qualche fiocchetto di burro.
5. Metti la pasta a gratinare nel forno preriscaldato a 200°C, finché le briciole di pane e amaretti formeranno una crosticina dorata, ma non troppo colorita.
6. Togli la placca dal forno ed estrai i cerchi di alluminio. Preleva i nidi di tagliolini con l'aiuto di una paletta grande, trasferiscili nei piatti e servi subito.



MAURIZIO LODI/MONDADORI PORTFOLIO

UN PRIMO (VELOCE) DA CHEF

1. Besciamella pronta per cucinare Latteria di Lidl, 500 ml, € 0,79.
2. Burro a base di soia Spalma&Cucina Provamel. Vegetale, senza lattosio e glutine, 250 g, € 2,65.
3. Spaghetti trafilati al bronzo Chitarra Grano Armando, preparati con grano italiano al 100%. In confezione biodegradabile da smaltire nell'umido, 500 g, € 1,49.
4. Cerchi coppapasta in plastica di Tescoma, set da 3 pezzi in diametri differenti con pressa universale € 10,90.



WEEKEND IN LOMBARDIA

CIBO E CULTURA IN MOSTRA A CREMA

Dal 9 all'11 ottobre, torna **I Mondi di Carta**, rassegna cultural-gastronomica sul cibo. Tanti gli ospiti che si confronteranno su sana alimentazione e benessere psicofisico. Sabato alle 10,30, Samantha Cristoforetti parlerà di Space food per terrestri. Spaziali (nel senso di squisite) le specialità di Crema, protagoniste di cooking show e degustazioni. Il pubblico potrà inoltre chiedere la consulenza di medici e nutrizionisti. www.imondidicarta.it