



TOP



TEMPTATION ISLAND
I SEGRETI DEL CONDUTTORE DEL
NUOVO SUCCESSO TV DI MARIA



CON TOMASO
L'EFFETTO
PANCIONE
E' AL BACIO!



RISCHI E
COSTI. PARLA
L'ESPERTO DI
TATTOO

BELEN
STA CANCELLANDO IL TATUAGGIO
FATTO PER AMORE DI STEFANO!



LA PUPA CIPRIANI: ANCH'IO MI SONO
INNAMORATA DEL GORILLA SEXY
DI CUI TUTTI PARLANO. E... LO SPOSO!



MORIC: CORONA NON È
CAMBIATO, FARA UN'ALTRA
CAVOLATA MOLTO PRESTO!

ESCLUSIVO!
MICHELLE
ARRIVA IL
MASCHIETTO
E LA CRISI
SE NE VA!





«Gli animali si nutrono, l'uomo mangia. L'uomo intelligente sa mangiare, l'uomo generoso ricerca, condivide e serve il cibo che rispetta», dice l'attore e modello Manuel Casella (36).

la ricetta flash

Pasta con zucchine e limone

Ingredienti per 4 persone

- 320 g di pasta (se piace, integrale)
- 200 g di zucchine piccole
- sale e pepe rosa q.b.
- 4 g di timo
- 80 g di pecorino
- 25 g di pinoli
- 1 limone piccolo non trattato
- 4 g di senape
- olio evo



Preparazione

Spremete il limone e versate il succo in un barattolo, unite l'olio, il sale, la senape e metà del timo. Chiudete il barattolo con il tappo e agitate per ottenere la citronette. Mentre la pasta cuoce, in una ciotola capiente grattugiate le zucchine. Unite la citronette e mescolate. Poi grattugiate anche il pecorino e girate. Ora è il momento dei pinoli e della scorza grattugiata del limone. Scolate la pasta e versatela nella ciotola con il condimento. Mescolate bene e servite spolverizzando con il pepe rosa e decorando con scorzette di limone e foglioline di timo.

la ricetta vip di **MANUEL CASELLA**

TARTARE DI SALMONE

Ingredienti

- 400 g di salmone fresco
- 2 avocado maturi
- pepe rosa in grani
- il succo di 4 lime
- olio extravergine di oliva
- sale di Maldon

Preparazione

Prendete il salmone e tagliatelo a dadini, mettetelo in una bastardella e conditelo con il pepe, il sale e spruzzatelo con il succo di lime. Copritelo con della pellicola trasparente e mettetelo in frigorifero per un paio d'ore. Sbucciate gli avocado, eliminate la parte centrale e tagliate la polpa a dadini. Prima di servire, una volta unito il salmone ai cubetti di avocado, aggiungete un filo di olio extravergine di oliva e una spruzzata di succo di lime.

a cura di Mattia Ferrea

La fotografia è a titolo puramente esemplificativo

GOLOSAMENTE

Ferrara ora propone soggiorni al... profumo di tartufo!

Osì ama alla follia o si detesta. Complice il suo aroma deciso e caratteristico, difficilmente il tartufo raccoglie consensi tiepidi. La *Sagra del tartufo*, a Sant'Agostino (Ferrara) dal 29 agosto al 13 settembre, è senza dubbio un evento dedicato agli appassionati di questo fungo ipogeo appartenente alla famiglia delle Tuberaceae. Giunta alla 36ma edizione, la manifestazione vuole valorizzare un prodotto del territorio e stupire i buongustai con menu di qualità e piatti, come i tortellini al tartufo fatti a mano o la parmigiana al tartufo e Parmigiano Reggiano. In più, il sabato pomeriggio e la domenica mattina i visitatori possono prenotare tour guidati nel Bosco della Panfilia, dove il tartufo cresce sotto pioppi, querce, noccioli e betulle. Info e prenotazioni al 339.6812551. Pacchetti turistici con pernottamento, cena e ingresso al Castello Estense sul sito www.visitferrara.eu

Micaela De Medici

