



# DIVA

E DONNA

CHEF A DOMICILIO

## GRANDE INIZIATIVA DI "DIVA E DONNA" IL CONCORSO "VINCI LO CHEF A DOMICILIO"

Mandateci la vostra  
ricetta del cuore  
scrivendo a Redazione

"Diva e donna"

Cairo Editore,  
Corso Magenta 55  
20123 Milano

o inviare una mail a  
divaedonna@cairoeditore.it

Una giuria  
composta  
dalla redazione  
e dallo chef

selezionerà  
la ricetta migliore  
entro il 18/12/2017.

La vincitrice  
riceverà a casa sua  
la visita di  
Natalio Simionato  
che preparerà  
il piatto  
vincente!

/Management: Cristiano de Masi www.creativideas.tv



da tagliare e conservare

**RE DEI FORNELLI  
E DEI SOCIAL** Natalio Simionato, 44 anni, nato a Buenos Aires, è uno chef a domicilio: arriva a casa con la spesa e cucina per voi il menu scelto per la serata. Seguitelo sui social: su Instagram e su Facebook il suo profilo è: nataliosimionatochef.

4 PAGINE  
DA TAGLIARE  
E CONSERVARE

# Lo chef a casa tua

CON NATALIO SIMIONATO SEXY CHEF DELLA TV  
a cura di Serena Burioni ►►

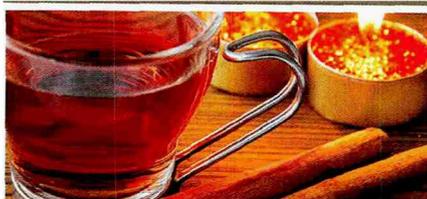
Leggi il regolamento completo su [www.concretaconcorsi.it/reg/cairo/divaedonna.htm](http://www.concretaconcorsi.it/reg/cairo/divaedonna.htm). Concorso valido dal 05/07/2017 al 31/03/2018. Primo periodo dal 05/07/2017 al 30/11/2017, riunione di giuria entro il 18/12/2017. Secondo periodo dal 01/12/2017 al 31/03/2018, riunione di giuria entro il 16/04/2018. Totale montepremi 1.000,00 euro.



► 12 dicembre 2017



LA TISANA



Profumo di cannella

Mettete a bollire la quantità d'acqua di una tazza e scioglieteci 2/3 cucchiaini di cannella in polvere (o un po' di cannella grattugiata, se avete quella a pezzi) e un po' di pepe. Una volta portata a ebollizione, spegnete il fuoco, fate raffreddare appena e aggiungete un paio di cucchiaini di miele. Libera le vie respiratorie e riduce l'infiammazione alla gola.

COCCOLE E DESSERT



Biscotti di Natale

Ingredienti per 30-35 biscotti

\* 250 g di farina bianca di tipo 00 \* 100 g di zucchero \* 50 g di burro \* 1 uovo \* 1 tuorlo \* scorza grattugiata di limone \* 1 pizzico di sale \* 2 cucchiaini di acqua \* 1 cucchiaino di lievito \* 20 g circa di zucchero a velo  
 Esecuzione: Setacciate la farina, versarla in una ciotola con zucchero, un pizzico di sale, lievito e scorza grattugiata di limone. Unite un uovo, un tuorlo e il burro fuso nel microonde oppure a bagnomaria. Mescolate la pasta con il cucchiaino, poi a mano, aggiungendo un paio di cucchiaini di acqua. Accendete il forno a 180 gradi. Foderate 2 teglie da forno con la carta oleata. Spolverizzate con un po' di farina e stendete la pasta con l'aiuto di un matterello fino a ottenere uno spessore di circa 4 mm. Con il tagliapasta, date la forma desiderata: fiore, cuore, stella. Sistemate i biscotti sulla teglia, cuocete per 12 minuti a 180 gradi. Lasciateli raffreddare e spolverizzate con zucchero a velo.

Le mie ricette della



PRIMO

Polenta con le salsicce

Ingredienti per 4 persone

\* 8 fette grandi di polenta pronta \* olio extravergine d'oliva \* 300 g di passata di pomodoro \* 250 g di Parmigiano grattugiato q.b. \* 300 g di salsiccia fresca \* mezzo bicchiere di vino bianco secco \* 1/2 mazzetto di prezzemolo \* sale

Esecuzione: Per prima cosa preparate il sugo a base di salsiccia. Eliminate il budello che ricopre la salsiccia e mettetela in una casseruola con un po' di olio extravergine d'oliva. Fatela rosolare cercando di sbriciolarla mescolandola con un cucchiaio di legno. Quando sarà rosolata, bagnatela con il vino bianco e fate evaporare. Unite la salsa di pomodoro e il prezzemolo tritato, portate a cottura il sugo: ci vorranno circa 20 minuti. Un quarto d'ora prima di andare a tavola radunate tutti gli ingredienti: la polenta a fette, il sugo di salsiccia e il Parmigiano grattugiato. Ungete con un filo d'olio una piafila. Fate uno strato di fette di polenta. Distribuitevi sopra del sugo di salsicce e del Parmigiano grattugiato. Fate un altro strato di fette di polenta e coprite con il rimanente sugo di salsiccia. Cuocete in forno caldo a 180 gradi per circa 30 minuti. Ricoprite con abbondante Parmigiano grattugiato. Servite ben caldo.

Tempo di preparazione:

Difficoltà:

55 minuti

In vino veritas  
 Barbera d'Asti D.O.C.G. di Montalbera ha un gusto setoso, morbido e armonico, di grande struttura e persistenza. Con quella equilibrata acidità tipica del Barbera si sposa alla perfezione con polenta e salsicce.





► 12 dicembre 2017

# settimana

da tagliare e conservare



SECONDO

## Filetti di branzino al forno con verdure

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di branzino • 700 g di patate novelle • 3 cipolle • 2 peperoni • 1/2 bicchiere di vino bianco • olio q.b. • sale q.b. • pepe nero q.b.

**Esecuzione:** Lavate le patate, pelatele e tagliatele a cubetti. Prendete una teglia capiente e posizionatevi sopra un foglio di carta da forno. Disponete le patate sulla teglia, aggiungete un po' d'olio, un pizzico di sale e una manciata di pepe nero macinato. Nel frattempo accendete il forno e portatelo a 180 gradi. Quando il forno sarà giunto a temperatura, infornate la teglia con le patate e lasciate cuocere per circa 20 minuti, girandole e controllando la cottura di tanto in tanto con una forchetta. Ora dedicatevi al resto delle verdure. Prendete le cipolle, sbucciatele e affettatele. Poi lavate i peperoni, tagliateli a metà, eliminate i piccioli, i semi e i filamenti e tagliateli a falde. Estraele dal forno la teglia con le patate. Unitevi le cipolle, i peperoni e le fette di branzino. Spruzzate mezzo bicchiere di vino bianco sul pesce e sulle verdure e infornate per altri 20 minuti circa. Per arricchire il vostro branzino alle verdure, potete aggiungere anche pomodorini e ortaggi di stagione.

Tempo di preparazione:  
 Difficoltà:

50 minuti

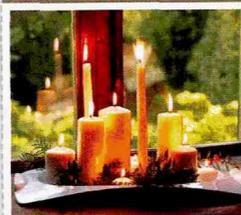


### In vino veritas

• Morbido e armonico, lo spumante Cuvée Blanche di Montalbera ha un perlage fine e un profumo con note fiorite e delicate, con richiami netti di frutta bianca e mela verde. Esalta il gusto e rende speciale il piatto.



### PER LA CASA



### Atmosfera soft

Il vassoio Luna di Bama dalle linee pulite ed eleganti, dotato di impugnature laterali disponibile in diversi colori, è perfetto per addobbare le casa o per momenti romantici.

### Merende divertenti

La biscottiera in ceramica della collezione Gingerbread di Bialetti è perfetta per le feste di Natale perché dà vita a merende fantastiche tra gioco e divertimento da organizzare con gli amici davanti al camino.

### PER I BIMBI



### PER LE FESTE



### Natale a tavola

Il servizio Vinter di Ikea trasforma un pranzo o una cena di tutti i giorni in una festa. Grazie al suo design essenziale è la soluzione perfetta per ogni occasione, comprese le feste natalizie.



► 12 dicembre 2017

DAL MONDO VEG

*Fusilli al kamut con tofu, pomodori confit e pinoli*

Ingredienti per 4 persone

◊ 320 g di fusilli al kamut ◊ 150 g di tofu al naturale (biologico è preferibile) ◊ 20 g di yogurt di soia naturale ◊ 50 g di pinoli ◊ 1 cucchiaino di peperoncino in polvere  
 Per i pomodorini confit: ◊ 20 pomodorini datterini ◊ 1 spicchio di aglio ◊ erbe provenzali ◊ 1 cucchiaino di zucchero di canna ◊ 1 cucchiaino di sale ◊ olio extravergine di oliva q.b. ◊ olio piccante

Esecuzione: Frullate il tofu con lo yogurt, un filo di olio extravergine di oliva e un pizzico di sale. A parte lavate e tagliate a metà i pomodorini e disponeteli su un recipiente rivestito di carta da forno. Spolverizzateli con lo zucchero di canna, il sale e le erbe aromatiche. Poi irrorate con olio extravergine e mettete nel recipiente uno spicchio di aglio in camicia. Cuocete in forno a 160 gradi per circa 90 minuti. Mentre i pomodori cuociono in forno, tostate i pinoli. In una padella antiaderente scaldate un filo di olio extravergine di oliva mescolato al peperoncino in polvere. Aggiungete i pinoli e tostateli sino a dorarli in superficie. Adesso pensate



PRIMO

alla pasta e lessate i fusilli integrali in abbondante acqua salata, poi scolate. Condite i fusilli con la crema di tofu, i pomodorini confit e date il tocco di piccante e croccante aggiungendo i pinoli tostatati e alla fine, se vi piace, condite con olio piccante.

Tempo:  
 Difficoltà:

2 ore

LA SPESA DELLA POLENTA

con 19,08 euro

PER 4 PERSONE



I prezzi variano a seconda del marchio, del supermercato e della località. Non sono conteggiati olio, sale e pepe.

(continua la prossima settimana)