SALEPEPE.IT LUGLIO 2023 - € 4,50 Fritto napoletano L'irresistibile street food da gustare bollente e fragrante CUOPPO DI TERRA pag.30 Tempo di fagiolini Verdi, bianchi o viola, piatti o lunghi per sapori sempre gentili Piccole, ghiotte olive Le varietà da tavola danno un carattere vivace a ogni ricetta Albicocche per dessert Succose, zuccherine, appena asprigne in torte, tatin e crostate IN EDICOLA IL 20 GIUGNO 2023 dizioni









SFOGLIATA AL GORGONZOLA ENOCI

FACILE PER 8 PERSONE PREPARAZIONE 30 MINUTI COTTURA 25 MINUTI 590 CAL/PORZIONE

3 rotoli di pasta sfoglia rettangolare di 230 g ognuno – 350 g di gorgonzola - 200 g di olive nere Giaraffa denocciolate - 150 g di gherigli di noci – 1 tuorlo – 2 cucchiai di latte – 1 mazzetto di timo – pepe

1 Riducete il gorgonzola a pezzettini. Tritate grossolanamente le olive e le noci. Srotolate la pasta sfoglia e tagliate 1 rotolo a metà nel senso della lunghezza. Distribuite formaggio, olive, noci e timo su un mezzo rotolo e su uno intero. Copriteli con la sfoglia rimasta, premendo delicatamente con la punta delle dita. Con una rotella a lama liscia, tagliate il mezzo rettangolo farcito a metà nel senso della lunghezza (in modo da ottenere 2 lunghe strisce uguali) e il rettangolo intero in 4 strisce uguali, sempre nel senso della lunghezza: otterrete 6 strisce uguali. 2 Foderate una placca con un foglio di carta da forno. Prendete una prima striscia farcita e disponetela al centro della placca torcendola su se stessa e contemporaneamente avvolgendola a spirale. Proseguite allo stesso modo con le altre strisce sovrapponendone leggermente il bordo a quella precedente: otterrete una grossa spirale di circa 28 cm di diametro. 3 Sbattete il tuorlo con il latte e spennellate la miscela sulla sfogliata. Pepate e infornate a 200° per 25 minuti.

POLPETTE ALLA MENTA E INSALATINA

FACILE PER 4 PERSONE PREPARAZIONE 35 MINUTI **COTTURA 10 MINUTI** 650 CAL/PORZIONE

per le polpette 650 g di carne macinata mista (maiale e vitello) – 200 g di olive Nocellara del Belice denocciolate - 2 uova - 100 g di panko (pangrattato grossolano, nei supermercati e nei negozi orientali) - 60 g di farina - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 mazzetto di menta - 1/2 spicchio di aglio - olio per friggere – sale – pepe per l'insalatina 160 g di pomodorini 80 g di lattughino – 1 cetriolo - 1 cipollotto rosso - 1/2 limone - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Preparate le polpette. In una terrina, raccogliete la carne, le olive sminuzzate e un trito prezzemolo, menta e aglio (tenete da parte qualche oliva e un po' di foglie di menta per guarnire l'insalata), salate e pepate. Modellate tante polpette delle dimensioni di una noce e passatele prima nella farina, poi nelle uova sbattute e quindi nel panko (premete delicatamente perché aderisca bene).

2 Preparate l'insalatina. Pulite gli ortaggi e lavateli. Tagliate i pomodori a spicchietti, il cetriolo e il cipollotto a fettine sottili e radunateli in una ciotola con il lattughino. Ricavate il succo del limone e versatelo in un barattolo con 6 cucchiai di olio, sale e pepe. Chiudete il barattolo e agitate per ottenere un'emulsione. Condite le verdure e distribuitele nei piatti.

3 Friggete le polpette in abbondante olio caldo e, quando saranno ben dorate (pochi minuti), scolatele su carta per fritti. Infine distribuitele sulle insalatine e completate con le olive e la menta tenute da parte.

POLLO ARROSTO CON GINEPRO, PEPERONI E PIŃOLI

FACILE PER 4 PERSONE PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO **COTTURA 50 MINUTI** 630 CAL/PORZIONE

1,2 kg di pollo tagliato a pezzetti - 4 peperoni (2 rossi e 2 gialli) - 160 g di olive di Gaeta denocciolate - 60 g di pinoli - 3-4 foglie di alloro - 2 spicchi d'aglio - 1 cucchiaino di bacche di ginepro - 1/2 bicchiere di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mettete i pezzi di pollo in una terrina. Sbucciate gli spicchi d'aglio e schiacciateli in una ciotola con una forchetta. Sminuzzate grossolanamente le bacche di ginepro con un pestacarne e unitele all'aglio insieme l'alloro. Aggiungete 1/2 dl circa di olio, mescolate e versate il condimento sul pollo. Coprite con pellicola e lasciate marinare per 2 ore. 2 Eliminate l'aglio e la maggior parte del ginepro e rosolate il pollo con il suo condimento in una larga padella antiaderente. Ouando sarà ben dorato, sfumate con il vino e lasciate che evapori per qualche minuto. 3 Trasferite il pollo in una teglia da forno. Aggiungete i peperoni