

**OGGINE SPECIALI SCEGLI IL TUO REGALO ENTRO I 100 EURO**

15-12-2018 N. 50  
ITALIA EURO 2,00



# GENTE



**FOTOGRAFIE  
ESCLUSIVE**

**PO DUO MARITI  
MI MOORE  
A UNA DONNA**

**Trump  
invita**

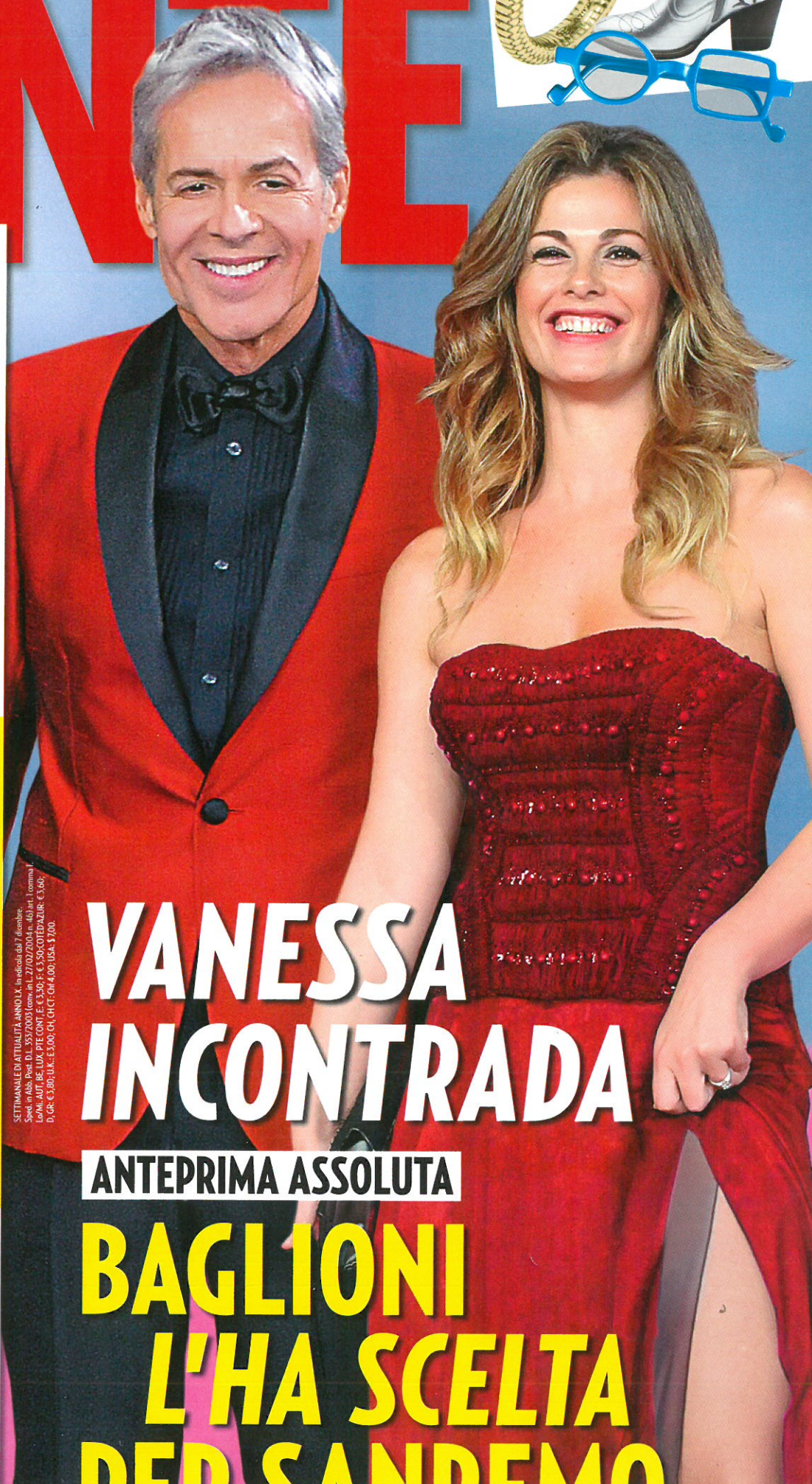


**LA CASA BIANCA  
ORATA PER NATALE**



**SOLO "GENTE"  
ERA SUL SET**

**TEO RENZI**



**VANESSA  
INCONTRADA**

**ANTEPRIMA ASSOLUTA**

**BAGLIONI  
L'HA SCELTA  
DED SANDEMO**

SETTIMANALE DI ATTUALITÀ ANNO LX. In edicola dal 7 dicembre.  
Sped. in Abb. Post. DL 553/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1 comma 1.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 1.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 2.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 3.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 4.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 5.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 6.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 7.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 8.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 9.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 10.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 11.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 12.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 13.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 14.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 15.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 16.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 17.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 18.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 19.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 20.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 21.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 22.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 23.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 24.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 25.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 26.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 27.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 28.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 29.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 30.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 31.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 32.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 33.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 34.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 35.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 36.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 37.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 38.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 39.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 40.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 41.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 42.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 43.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 44.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 45.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 46.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 47.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 48.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 49.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 50.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 51.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 52.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 53.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 54.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 55.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 56.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 57.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 58.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 59.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 60.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 61.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 62.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 63.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 64.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 65.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 66.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 67.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 68.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 69.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 70.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 71.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 72.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 73.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 74.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 75.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 76.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 77.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 78.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 79.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 80.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 81.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 82.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 83.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 84.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 85.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 86.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 87.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 88.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 89.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 90.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 91.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 92.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 93.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 94.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 95.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 96.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 97.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 98.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 99.  
L. 04/04/2003 n. 62 art. 1 comma 100.



Quando si pensa a una torta viene spontaneo pensarla dolce, a più strati, piena di colore e sapore, con decorazioni sfavillanti e una forma che attira l'attenzione. Ho ragione, cara lettrice? Bene, d'ora in poi, pensando a una torta verrà più facile immaginarla anche in versione salata: per un'occasione speciale, un buffet, un antipasto originale, un picnic e, perché no?, un compleanno fuoril comune! Sai, là fuori esistono coglioni che amano il salato più del dolce. Io non li posso capire, golosa come sono, ma posso sicuramente dare delle soluzioni. Cominciamo con una semplicissima ma di grande effetto, mousse di tonno e pomodoro camone, laddove il pomodoro è particolarmente croccante e salino, dal verde intenso screziato di rosso - è il posto come un'elegante ghirlanda sulla superficie; la base è croccante e morbida, con crackers e olive. Si continua con il kugelhopsf, lievitato prelibato, regale aspetto e perfetto per le occasioni importanti. Fa parte della mia infanzia: le terre di origine sono infatti il Tirolo, l'Austria, la Germania, la Svizzera. Qui il termine kugel significa cupola, tipica forma di questa preparazione. Decine di versioni, anche dolci, quindi, ma quella che mi colpisce di più è questa: pecorinale piccante, piselli e un'avvolgente strato di formaggio a simulare una crosta glassa. Ogni fetta è un tripudio di sapori, che lascerà senza parole chi la assaggerà! Per finire, una piccola prelibatezza qui proposta in tre colori, e sapete a te i miei gusti di verdure, per dare gli ortaggi ai bimbi. So che non ti ho fatto perdere la voglia di assaggiare ma sono anche sicura che ora anche tu potrai fare a tuo agio di assaggiare



**L'IDEA GIUSTA**

### TRICOLORE IN BOCCA

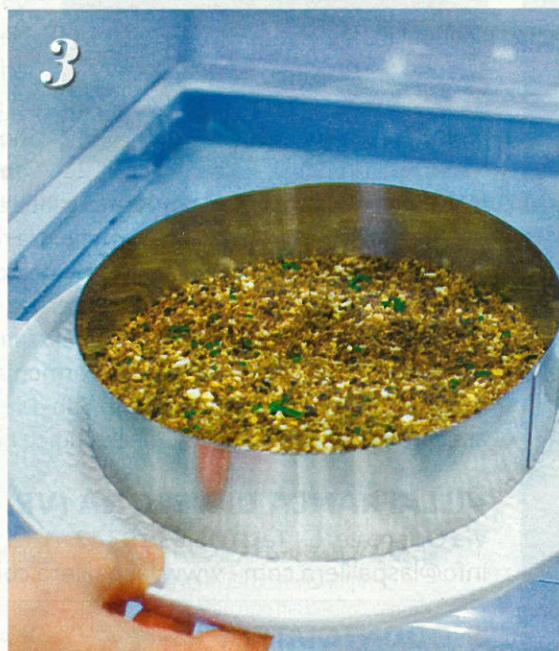
LESSA IN UNA PENTOLA 300 G DI PATATE, IN UN'ALTRA 300 G DI CAROTE VIOLA. IN PADELLA FAI APPASSIRE 300 G DI SPINACI. IN UNA CIOTOLA MESCOLA 200 G DI RICOTTA, 30 G DI PECORINO, 3 UOVA MEDIE, 30 G DI FORMAGGIO GRATTUGIATO E 1 PIZZICO DI NOCE MOSCATA: DIVIDI IN TRE IL COMPOSTO. INCORPORA NEL PRIMO 1 BUSTINA DI ZAFFERANO E LE PATATE: FRULLA. NEL SECONDO GLI SPINACI: FRULLA. NEL TERZO LE CAROTE VIOLA: FRULLA. VERSA IN 6 PIROTTINI GLI IMPASTI E CUOCILI IN FORNO STATICO CON CIOTOLINA D'ACQUA ACCANDE.





## I PASSAGGI DA SEGUIRE

- 1) Dopo aver ridotto in briciole i crackers e averli mischiati con il burro, aggiungi al composto l'erba cipollina.
- 2) Fodera lo stampo con il quale realizzerai la mousse con un foglio di acetato.
- 3) Stendi la base all'interno della forma, livellala e quindi metti il tutto in frigorifero finché sarà indurita.
- 4) Prepara la mousse mischiando il tonno con la panna leggermente montata e la colla di pesce che avrai sciolto in circa 50 grammi di panna non montata scaldata, quindi versa la tua mousse nello stampo e riponi il tutto ancora in frigorifero.
- 5) Quando la mousse sarà rassodata, togli la forma e decora la torta con fettine di pomodoro camone, croccante e salino.



## Mousse di tonno e pomodoro

PREPARAZIONE 20 min. COTTURA 3 min. DIFFICOLTÀ facile

**INGREDIENTI PER UNO STAMPO DI 20 CM DI DIAMETRO** olive greche 70 g  
 \* crackers 120 g \* burro 40 g \* timo 2 rametti \* erba cipollina 10 fili  
**PER LA MOUSSE:** panna 250 g \* tonno sott'olio 200 g \* colla di pesce 12 g \*  
 formaggio tipo philadelphia 250 g \* sale e pepe bianco q.b. \* 6 pomodori camone

**P**er la base della mousse, poni in un food processor i crackers, le olive, il burro, le foglioline di timo. Trasferisci la base in un ciotola, trita l'erba cipollina e aggiungila. Ho realizzato la mousse usando un cerchio, non uno stampo a cerniera. Adagialo su un piatto e foderalo internamente con un foglio di acetato. Versa all'interno la base e livella la superficie con il dorso di un cucchiaio. Ponila in frigorifero per una mezz'ora. Nel frattempo procedi con il resto. Lascia la colla di pesce in ammollo per una decina di minuti. Preleva circa 50 g di panna dalla dose indicata e scaldala bene, al microonde come ho fatto io oppure in un pentolino, senza che raggiunga il bollore. Scola la colla di pesce e scioglila nella panna. Se necessario, filtrala. Sminuzza leggermente il tonno in una ciotola capiente e versa la panna in cui hai sciolto la colla di pesce. Amalgama e frulla con un frullatore a immersione. Stempera il formaggio spalmabile, mescolandolo per ammorbidirlo. Uniscilo al tonno e amalgama per bene. Semi monta la panna, uniscila al tonno e amalgama delicatamente. Ora sale e pepe. Estrai dal frigorifero la base e versa nel cerchio la tua mousse. Ponila nuovamente in frigorifero, per un paio di ore almeno, in modo da rassodarla completamente. Non ti resta che passare alla decorazione con i pomodori camone. Tagliali a fettine sottilissime, scartando le estremità e tenendo le fette centrali. Disponili sulla superficie della mousse.

**CONSERVAZIONE** Una volta pronta puoi servire subito la mousse al tonno oppure tenerla in frigorifero per un paio di giorni. Puoi preparare la sera prima la sola base. Puoi congelare la mousse ma senza decorazioni.



**NONA NE**  
 ee di tonno  
 gio può  
 iatto forte  
 pasto delle  
 che per i  
 i natalizi.  
 ela con una  
 pomodoro  
 sinistra,  
 rati da  
 rote viola  
 io.