AMICA n. 08 - agosto 2006 - € 2.50 MODA

INDICAZIONI PER USARE GLI STEREOTIPI E SEMPLIFICARE LA VITA SOCIALE E AMOROSA

REGOLE PER BERE VINO D'ESTATE E NON GIOCARSI OCCASIONI INTERESSANTI

ESPEDIENTI PER ACCAMPARSI NELLE CASE DI VACANZA E AGGIUDICARSI GLI SPAZI MIGLIORI

TECNICHE EROTICHE PER CHIARIRE LE PROPRIE INTENZIONI E NON PERDERE TEMPO

SUGGERIMENTI PER APPROFITTARE DEI TRAGHETTI E AVVIARE RELAZIONI COSTRUTTIVE





INVITARE MOLTI AMICI E NON ACCENDERE NEMMENO IL GAS

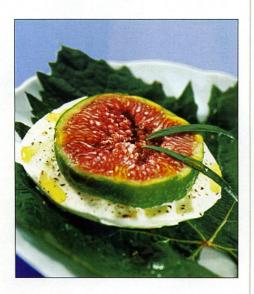
Una cena cruda è appropriata quando fa caldo, i salutisti si entusiasmano, i perplessi si convincono

Ricette di Deborah Tomeucci e Antonella Fazio, foto di Alessandra Dragoni per *Amica*









FICHI ALLA MOZZARELLA

Ingredienti (per 6 persone)

800 gr di fichi freschi 350 gr di mozzarella olio di nocciole, olio extravergine di oliva 1 limone 1 spicchio di aglio dragoncello sale, pepe

Preparazione

Tagliare la mozzarella a fette di 1 cm e stendere le fette su un piatto. Mescolare il succo del limone filtrato, i due tipi di olio, lo spicchio d'aglio tritato, il sale. Coprire con la marinata la mozzarella e porre in frigorifero per 3 ore. Tagliare i fichi a rondelle dello spessore di 1 cm e disporli sulle fette di mozzarella. Versare su tutto la marinata.

Presentazione del piatto

Cospargere il piatto con le foglie di dragoncello e pepe.

Tempo di preparazione

15 minuti più la marinatura.



GIRELLO DI MANZO CON PANURE DI ERBE AROMATICHE

Ingredienti (per 6 persone)

600 gr di girello di manzo pulito trito aromatico di maggiorana, basilico e origano fresco sale, pepe in grani 2 vasetti di yogurt intero tabasco

Preparazione

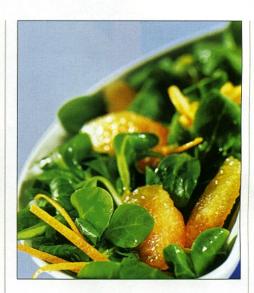
Condire il girello con sale fino, pepe macinato e trito d'erbe aromatiche facendo aderire la panure su tutti i lati. Avvolgere la carne con un foglio di pellicola e metterla nel surgelatore per almeno 2 ore. Lasciare scongelare parzialmente il girello e tagliarlo preferibilmente con l'affettatrice per ottenere fettine sottili (tipo carpaccio). Preparare la salsina con lo yogurt con sale, pepe, basilico tritato e poche gocce di tabasco.

Presentazione del piatto

Guarnire le fettine di girello con una dadolata di pomodoro e la salsina allo yogurt.

Tempo di preparazione

20 minuti più la marinatura.



INSALATINA DI SONGINO E POMPELMO ROSA

Ingredienti (per 6 persone)

200 gr di songino 4 pompelmi rosa olio extravergine di oliva sale, pepe

Preparazione

Sbucciare i pompelmi rosa e tagliare gli spicchi al vivo eliminando la pellicina. Mettere in un contenitore il succo del pompelmo ed emulsionare con olio e sale fino a ottenere una vinaigrette.

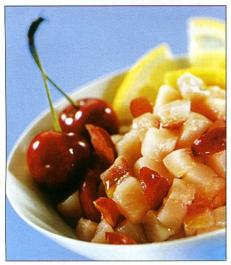
Disporre il songino in un'insalatiera, aggiungere gli spicchi di pompelmo e condire con la vinaigrette. Regolare di pepe.

Presentazione del piatto

Tagliare a julienne le bucce del pompelmo e aggiungerle sopra l'insalata.

Tempo di preparazione

15 minuti.





Ingredienti (per 6 persone)

CON CILIEGE MARINATE

400 gr di pesce spada in fette dello spessore di 1 cm 400 gr di ciliege 1 limone olio extravergine di oliva, sale, aceto di framboise salsa di soia zenzero, pepe bianco

Preparazione

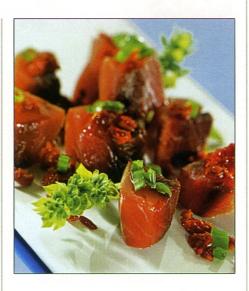
Snocciolare le ciliege e tagliarle in 4. Spremere il limone e filtrarlo. In una ciotola fare la marinata con olio, sale, un cucchiaio di aceto di framboise e qualche goccia di salsa di soia. Aggiungere lo zenzero fresco grattugiato e il limone. Regolare col pepe bianco e versare, dopo avere mescolato sulle ciliege tagliate; coprire e mettere in frigorifero per 2 ore. Tagliare a dadini il pesce spada e condire una mezz'ora prima di servire con la marinata di ciliege.

Presentazione del piatto

Mettere la tartare di pesce in un piatto, decorare con ciliege intere e crostini di pane.

Tempo di preparazione

20 minuti più la marinatura.



DADOLATA DI TONNO CON POMODORINI, FIORI DI BASILICO E TABASCO

Ingredienti (per 6 persone)

500 gr di tonno in trance dello spessore di 1 cm 100 gr di pomodorini secchi 1 limone olio extravergine di oliva, sale, basilico (anche i fiori) 1 cipollina fresca tabasco

Preparazione

Mettere i pomodorini a bagno in acqua bollente, tritarli a coltello e fare una julienne di basilico. In una ciotola mettere il succo di un limone spremuto e filtrato, la cipollina fresca tritata, l'olio e qualche goccia di tabasco; aggiungere i pomodorini, il basilico, compresi i fiori, e fare marinare il tutto in frigorifero. Tagliare il tonno in piccola dadolata e, mezz'ora prima di servire, aggiungerlo alla marinata.

Presentazione del piatto

Mettere la dadolata di tonno in un piatto piano e decorare con un grappolo di pomodori datterini e fiori di basilico.

Tempo di preparazione

20 minuti più la marinatura.



MELONE ALLA VANIGLIA

Ingredienti (per 6 persone)

2 meloni

1 pompelmo rosa

1 baccello di vaniglia

1 bastoncino di cannella

130 ml di sciroppo di zucchero di canna

1 anice stellato

Preparazione

Mettere in un pentolino il succo del pompelmo filtrato, lo sciroppo di zucchero, il baccello di vaniglia, il bastoncino di cannella e l'anice stellato. Portare a ebollizione e lasciar cuocere per 10 minuti. Raffreddare il composto. Tagliare il melone a fettine ed eliminare la buccia. Versarvi sopra lo sciroppo freddo e mettere in frigorifero per 3 ore.

Presentazione del piatto

Disporre le fettine di melone nel piatto e decorare con baccelli di vaniglia.

Tempo di preparazione

25 minuti più la marinatura.