

5 Periodici



AMICA

AMICA n. 08 - agosto 2006 - € 2.50

MODA

ANTICIPI DI STILE

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 APPROFITTA
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*





Gli chef di *Amica* Antonella Fazio e Deborah Tomeucci.



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.



**TARTARE DI SPADA
CON CILIEGE MARINATE**

Ingredienti (per 6 persone)

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 cucchiaino 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
spremuta 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.