

RCS Periodici



AMICA

AMICA n. 04 - aprile 2006 - € 2.50



MODA: PROGRAMMA DI PRIMAVERA

CAUTELE PER PRATICARE L'AMORE INCONDIZIONATO

SUGGERIMENTI PER TRONCARE LE TELEFONATE
E MANTENERE LE RELAZIONI

ISTRUZIONI PER SFRUTTARE AL MASSIMO L'ORGASMO MASCHILE

CONSIGLI PER COSTITUIRE UN GRUPPO DI ASCOLTO FRA AMICHE

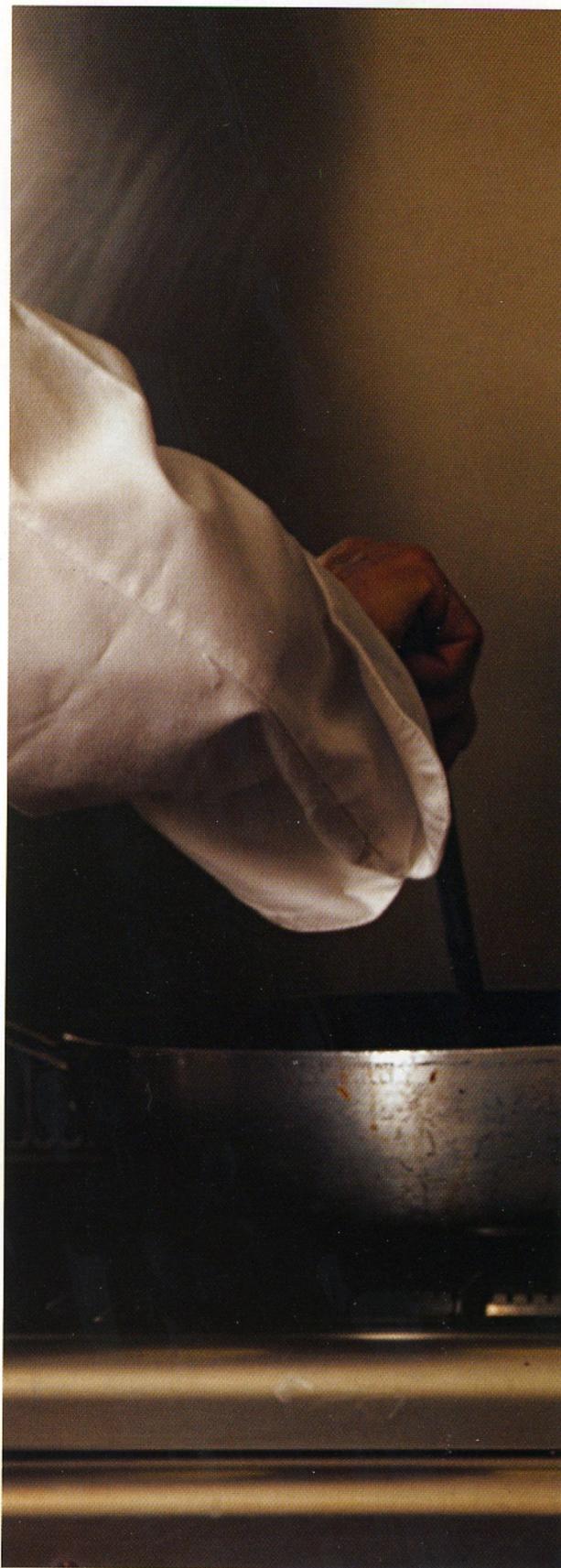
PRINCIPI PER PRATICARE IL GIARDINAGGIO
CON MASCHIA DETERMINAZIONE

IDEE PER CHIACCHIERARE DOPO IL SESSO SENZA PENTIRSENE

CHE FARE CON UN OSPITE IMPEGNATIVO

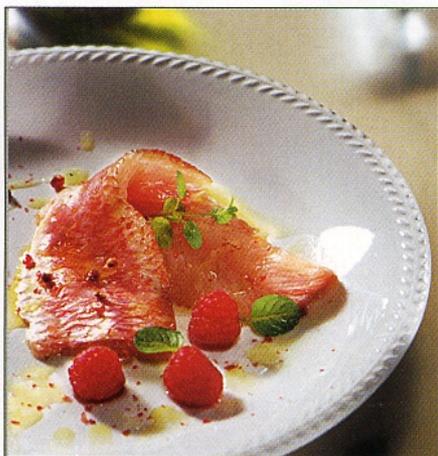
Servire tutto pesce, dagli spaghetti
al millefoglie, con un paio di ore di lavoro

Ricette di Deborah Tomeucci e Antonella Fazio,
foto di Alessandro Rizzi per *Amica*





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



**FILETTO DI TRIGLIA ALL'ACETO
DI LAMPONI E PEPE ROSA**

(Ingredienti per 6 persone)

6 triglie di scoglio sfilettate
10 gr di pepe rosa
3 cucchiaini di aceto di lampone
sale, pepe, olio extravergine

Preparazione

Porre in una ciotola l'olio, l'aceto di lampone, un pizzico di sale ed emulsionare con una frustina. Sistemare i filetti di triglia già sfilettati e squamati con la pelle a contatto con il piatto, coprire con l'emulsione e cospargere con il pepe rosa. Lasciare in marinata per un'ora.

Presentazione del piatto

Mettere i filetti nel piatto e decorare con lamponi e foglie di menta.

Tempo di preparazione

15 minuti.



SPAGHETTI ALLE UOVA DI PESCE

(Ingredienti per 6 persone)

300 gr di spaghetti spezzati
3 uova di pesce fresco (san pietro, spigola o cernia)
2 scalogni
3 pomodori
mezzo peperoncino
1 lt di brodo di pesce
prezzemolo tritato
sale, pepe bianco, olio extravergine

Preparazione

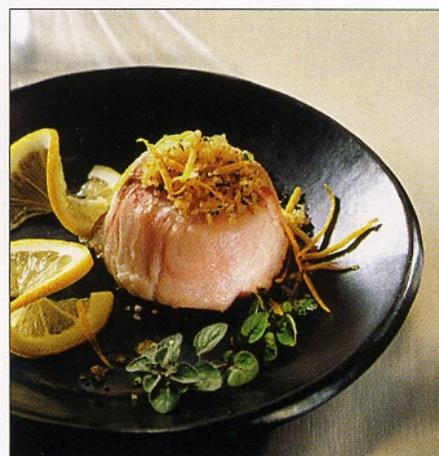
In una padella antiaderente riscaldare 3 cucchiaini di olio di oliva e far appassire lo scalogno tritato finemente, il peperoncino (che poi si toglie) e i pomodori spellati, privi di semi e tagliati a cubetti (concassés). Cuocere pochi minuti a fuoco vivo. Abbassare la fiamma e aggiungere le uova di pesce liberate della loro pellicina. Cuocere per 2 minuti e allungare con una tazza di brodo di pesce. Aggiustare di sale e pepe. Bollire la pasta nel brodo di pesce lasciando la cottura al dente. Metterla in padella con il condimento e mantecarla fuori dal fuoco con olio e brodo di pesce. Spolverare con pepe bianco e prezzemolo tritato.

Presentazione del piatto

Guarnire la pasta con un grappolo di pomodorini ciliegia e foglie di prezzemolo.

Tempo di preparazione

25 minuti.



MILLEFOGLIE DI PESCE SPADA

(Ingredienti per 6 persone)

12 fettine di pesce spada tagliato a carpaccio
4 limoni
180 gr di mollica di pane frullata
4 scalogni
6 cucchiaini di caciocavallo grattugiato
4 cucchiaini di origano
4 cucchiaini di menta tritata
sale, pepe, olio extravergine
6 stampini monoporzione

Preparazione

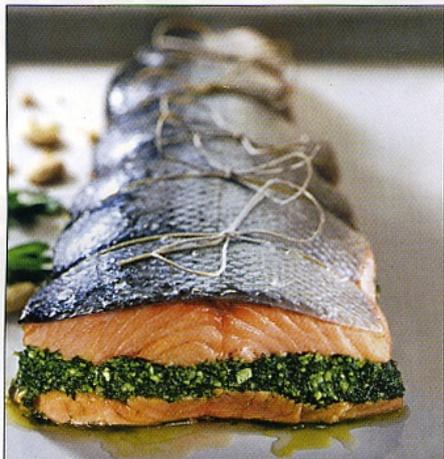
Soffriggere gli scalogni tritati nell'olio. In una ciotola mettere la mollica di pane (di almeno due giorni) frullata, gli scalogni, il caciocavallo, la scorza dei limoni grattata, l'origano e la menta tritata, sale e pepe. Mescolare e amalgamare tutti gli ingredienti. Ungere di olio 6 stampini monoporzione e porre sul fondo una fettina di limone. Alternare le fette di pesce spada tagliate a misura con il composto di mollica fino a terminare con la mollica stessa. Irrorare con un filo di olio e infornare a 170° per 10 minuti.

Presentazione del piatto

Capovolgere il millefoglie sul piatto e decorare con rametti di origano fresco e fiocchi di limone.

Tempo di preparazione

25 minuti.



BAFFE DI SALMONE AL PESTO
(Ingredienti per 6 persone)

2 baffe di salmone fresco con la pelle (1 kg circa)
1 spicchio d'aglio
prezzemolo, basilico, menta
30 gr di mandorle bianche pelate
sale, pepe, olio extravergine
spago per alimenti

Preparazione

Spinare con cura le baffe già sfilettate. Preparare il pesto con il basilico, il prezzemolo, la menta e le mandorle. Frullare il tutto con aggiunta di olio extravergine. Mettere una baffa sul tavolo dalla parte della pelle e farcirlo con il pesto sino a coprire tutta la superficie, porre l'altra sopra con la pelle rivolta verso l'alto. Tagliare lo spago in 5 parti uguali e annodare ogni pezzo di spago singolarmente a 6/7 cm di distanza l'uno dall'altro. Ungere una teglia e coprirlo con carta forno, adagiare il salmone e irrorarlo con olio. Infornare a 180° per 30 minuti circa.

Presentazione del piatto

Trasferire il salmone ancora legato sul piatto da portata e cospargere con un trito di mandorle e foglie di basilico.

Tempo di preparazione

40 minuti.



FIORE DI PATATE SFOGLIA E POMODORINI GRATINATI
(Ingredienti per 6 persone)

4 patate
12 pomodorini
origano, pan grattato
sale, pepe, olio extravergine

Preparazione

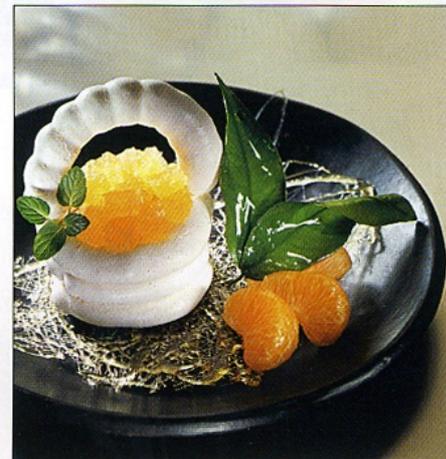
Tagliare con la mandolina le patate e condirle con origano, sale e olio extravergine. Disporle su una teglia ricoperta di carta forno sovrapponendole in cerchio a formare un fiore. Infornare a 180° per 45 minuti. Tagliare a metà i pomodorini, cospargerli di sale e capovolgerli. Condirli con lo stesso condimento delle patate aggiungendo il pan grattato. Infornare a 180° per 30 minuti.

Presentazione del piatto

Sistemare i fiori di patate intorno ai pomodorini con rametti di origano fresco.

Tempo di preparazione

15 minuti più le cotture.



CESTINI DI MERINGA CON GELATINE DI CLEMENTINA E SPICCHI CARAMELLATI
(Ingredienti per 6 persone)

Per i cestini: 100 gr di albumi, 200 gr di zucchero
Per le gelatine: 1 lt di succo di clementine, 1 bicchierino di brandy, 300 gr di zucchero, 25 gr di colla di pesce
Per gli spicchi caramellati: caramello, 12 spicchi di clementine

Preparazione

Montare gli albumi con lo zucchero fino a ottenere la meringa, formare i cestini su di una teglia rivestita di carta antiaderente e infornare a 90° per circa due ore. Fare ammorbidire la colla di pesce in abbondante acqua fredda. Spremere le clementine e filtrare al passino fine il succo ottenuto. Porre il succo con lo zucchero sulla fiamma e portare a circa 82°, incorporare la gelatina sciolta stemperandola prima con un mestolino di succo. Versare negli stampini e lasciare in frigorifero per almeno 6 ore. Immergere gli spicchi nel caramello sciolto e lasciarli indurire.

Presentazione del piatto

Sformare le gelatine e porle dentro i cestini, decorare con gli spicchi caramellati e le foglie di menta.

Tempo di preparazione

20 minuti più i tempi di cottura e raffreddamento.

Alessandra Dragoni

(Del fisioterapista bisogna innamorarsi, sennò non funziona, a pag. 383).

Fotografa, ritrattista. Nasce a Ravenna nel 1963. Dopo gli studi vive per lungo tempo ad Amsterdam, poi

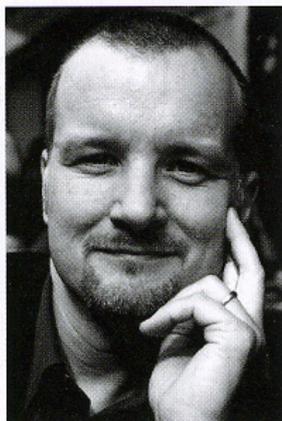


a Parigi e a Milano. Da poco si è ristabilita a Ravenna, dove è nato e dove sta crescendo Sebastiano, il suo bambino. Dice di sé: «Mi sento di essere tornata una ragazza di provincia che osserva con stupore tutto nuovo le grandi città. Quando scatto mi metto in gioco, e questo rende il mio lavoro faticoso, ma anche molto divertente».

Paul Lowe

(A Sarajevo chiedono il caffè in tre lingue, ma suona quasi uguale, a pag. 205).

È nato a Londra 43 anni fa. Ha studiato storia e politica all'università di Cambridge, poi fotografia documentaristica al Gwent College. Ha fotografato molti



degli eventi storici degli ultimi 15 anni: la caduta del muro di Berlino, la liberazione di Nelson Mandela, le guerre in Somalia, in Sudan, nella ex Jugoslavia, in Cecenia. Come reporter di guerra ha vinto quattro edizioni del World Press Photo Awards (1992, 1995, 1996, 2001). Vive tra Londra e Sarajevo, e sta seguendo un progetto scolastico di fotografia on-line insieme alla World Press Photo Foundation ad Amsterdam.

Deborah Tomeucci

(Che fare con un ospite impegnativo, a pag. 676).

Vive a Roma, dove è nata, con il figlio Riccardo di 12 anni. Dopo gli studi a New York, inizia a lavorare come art director per



alcune agenzie di pubblicità, ma la passione per la grafica è perdente rispetto a quella per la cucina. Infatti nel 2003 lascia la pubblicità, incontra Antonella Fazio, e insieme fondano Cuochincasa, un'associazione che nutre alcuni palati raffinati della capitale direttamente nelle loro case. La principale meta dei suoi viaggi sono ristoranti e mercati del pesce. Dice di sé: «Vivo in continua eccitazione gastronomica: se non cucino per più di tre giorni mi viene il malumore».

Mariangela Mianiti

(L'età ingrata si è molto allungata di questi tempi, a pag. 123);

Le commesse sono signore di buon gusto, a pag. 185; Portare un nome importante, a pag. 221;

Del fisioterapista bisogna innamorarsi, sennò non funziona, a pag. 383).

Parmense di nascita, vive a Milano. Ex pianista, giornalista



per caso e poi per passione, ha raccolto nel libro *Una notte da entraineuse* (DeriveApprodi) il meglio delle sue azioni giornalistiche. Ha vinto il premio Cronista dell'anno nel 2003 e il "Maria Grazia Cutuli" nel 2005. Le piace stare a osservare perché, sostiene, «la vita è come un cinema».

Giulia Bassi

(Streetstyle, a pag. 550).
 Romana giramondo. A 19 anni si trasferisce a Tokyo dove studia Cinema all'università. Dopo tre anni è a Londra, dove prosegue i suoi studi di cinema e si diverte come solo una ventenne



a Londra può fare. Torna in Italia, e a Napoli incontra Shinji, fotografo giapponese di moda, di cui si innamora. Diventa stylist. A Milano frequenta una scuola di moda con cui ottiene uno stage alla redazione di *Amica*. Tra le sue passioni, oltre al cinema (Almodóvar in particolare e tutti i registi visionari), c'è la danza, che ha praticato per anni. Adesso si dedica all'hip hop. Dice di sé: «La vita è bella finché c'è da imparare. Meglio se con una cartina geografica in mano».

Stefano Moro

(L'essenza del bianco, a pag. 468).
 Milanese, a dieci anni scopre la passione per la fotografia grazie alla sua prima fotocamera reflex. Finiti gli studi scientifici, affina la



tecnica all'Istituto Europeo di Design, poi come assistente fotografo. Collabora con *ID*, *Arena*, *Arude*. Esteta, appassionato di libri d'arte e fotografia, vanta una collezione di oltre 400 volumi che raccontano quasi un secolo di moda. Tra i preferiti, quelli firmati Richard Avedon, che ha conosciuto una decina d'anni fa e di cui dice: «È l'icona del vero fotografo di moda».

Antonella Fazio

(Che fare con un ospite impegnativo, a pag. 676).
 Di origini siciliane, nasce in Libia cinquant'anni fa e giunge a Roma nel 1967. Dopo gli studi universitari, si divide tra lo studio notarile paterno



e lo stabilimento materno di produzioni e doppiaggio. Con il matrimonio e due figlie coltiva la passione per la cucina che la porta a frequentare corsi e raggiungere diplomi professionali. Oggi è chef. In sintonia con la socia (Deborah Tomeucci) pratica con entusiasmo la sua professione, dividendosi tra Roma e Marsala, dove gestisce un Bed & breakfast nella casa di famiglia. Dice della vita: «È come un buon piatto da degustare con attenzione».

Frederick Lieberath

(White, a pag. 432).
 Svedese, classe 1965. Studia al National College of Arts Crafts and Design, si avvicina al mondo della fotografia e dopo qualche anno di praticantato inizia a esporre le sue prime immagini nelle gallerie d'Europa. Agli inizi



degli anni '90 inizia a farsi conoscere in Giappone, in Russia, a New York. Tra le sue qualità tecniche: precisione, uso sapiente delle luci, capacità di rendere glamour qualsiasi oggetto. Ora è stabile a New York, e collabora con le principali riviste del settore, da *Harper's Bazaar* a *Wallpaper*, da *Arena* a *Vogue UK* e *Jane*. Dice di sé: «Mi piace trasformare i più comuni beni di consumo in oggetti del desiderio».