

FUSILLI AL PESTO DI LIMONE, POMODORI E BOTTARGA

PER 6 PERSONE

500 g di fusilli lunghi - 4 pomodori sardi maturi - 1 pomodoro verde - 2 costole tenere di sedano verde con le foglie - 1 grosso limone non trattato - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 rametto di menta - 30 g di bottarga di tonno - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Lavate la menta, il prezzemolo e le foglie del sedano e tritateli finemente. Lavate il limone e ricavate la scorza con un rigalimoni. In una ciotola capiente mescolate il trito di aromi con la scorza di limone e un filo di olio.
- **2** Lavate i pomodori e le costole di sedano, tagliateli a cubetti e trasferiteli nella ciotola con gli altri ingredienti. Condite con altri 5 cucchiaini di olio, poche gocce di succo di limone, una macinata di pepe e un pizzico di sale.
- **2** Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente non troppo salata, scolatela al dente, fatela raffreddare sotto l'acqua corrente e unitela agli altri ingredienti. Aggiungete una generosa spolverizzata di scaglie di bottarga, lasciate insaporire la pasta per 5 minuti e servite.

FACILE

- Preparazione 30 minuti
- Cottura 12 minuti ● 345 cal/porzione

INSALATA DI FRUTTA E MOZZARELLA

PER 6 PERSONE

300 g di polpa di anguria - 300 g di polpa di melone - 200 g di mozzarella fiordilatte - 2 spicchi di aglio fresco - 1 mazzetto di basilico - 1 mazzetto di prezzemolo - olio extravergine d'oliva - olio al peperoncino - sale

- **1** Tagliate a cubetti la mozzarella e fatela sgocciolare in un colino. Intanto, pulite la polpa di anguria e di melone eliminando i semi. Tagliatela a cubetti, trasferitela in una ciotola capiente e aggiungete la mozzarella e l'aglio sbucciato e tagliato a metà.
- **2** Tritate le foglie di prezzemolo e di basilico e distribuitele sull'insalata, salate leggermente e condite con 4 cucchiaini di olio extravergine emulsionato con un cucchiaino di olio al peperoncino. Mescolate delicatamente, fate insaporire per 5 minuti, eliminate l'aglio e servite.

FACILISSIMA

- Preparazione 20 minuti
- Cottura nessuna ● 200 cal/porzione

SPIEDINI DI POLPETTE DI POLLO ALLA MENTA

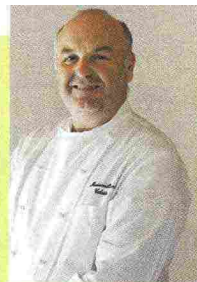
PER 6 PERSONE

700 g polpa macinata di pollo - 5 cipollotti piccoli - 2 spicchi di aglio fresco - 2 rametti di menta - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Pulite i cipollotti e tritateli finemente con l'aglio sbucciato e le foglie della menta. Impastate la carne con il trito, salate e pepate. Modellate le polpette direttamente sugli spiedini e spennellatele con un filo di olio.
- **2** Scaldate la piastra su fuoco alto e quando sarà ben calda abbassate leggermente la fiamma. Cuocete le polpette per 10 minuti circa girandole su tutti i lati. Servitele ben calde e, se vi piace, accompagnatele con una salsa di yogurt emulsionata con poco succo di limone e sale.

FACILISSIMA

- Preparazione 15 minuti
- Cottura 10 minuti ● 160 cal/porzione



MASSIMILIANO CELESTE IN CUCINA PER NOI

Chef stellato e patron del ristorante Il Portale di Pallanza (VB), Massimiliano Celeste ha realizzato per noi le ricette di questo servizio. Nel suo locale propone piatti creativi con prodotti di qualità del territorio e tiene corsi di cucina, da settembre a marzo, con lezioni a tema.

PANNA COTTA AL LIMONE CON MINI BABÀ E SCORZETTE

PER 6 PERSONE

7,5 dl di panna fresca - 120 g di zucchero - 1 limone dolce non trattato - 15 g di gelatina in fogli - 6 piccoli babà al limoncello - scorzette di limone candito (ricetta pag. 75) e menta fresca per guarnire

- **1** Lavate il limone, asciugatelo, grattugiate la scorza direttamente nella panna e mettetela in frigo per qualche ora (anche una notte).
- **2** Fate ammorbidire la gelatina in acqua fredda per 10 minuti. Versate la panna in una casseruola, unite lo zucchero e cuocete a fuoco molto dolce finché accennerà a bollire. Togliete dal fuoco, unite la gelatina strizzata e mescolate finché sarà completamente sciolta.
- **3** Foderate uno stampo a cassetta da 1,5 litri con carta da forno bagnata e strizzata, facendo in modo che sbordi leggermente. Versatevi un primo strato di panna e lasciatela intiepidire. Allineatevi i babà e coprite con la panna rimasta. Lasciate raffreddare il dolce e poi mettetelo in frigorifero per almeno 6-8 ore. Al momento di servire, sformate delicatamente la mattonella aiutandovi con la carta da forno e guarnitela con striscioline di limone candito e foglioline di menta.

FACILE

- Preparazione 25 minuti + riposo
- Cottura 15 minuti ● 525 cal/porzione

