OGGI cucino

N. 5 - Maggio 2014 - Mensile - 1,50 €

POSTE ITALIANE SPA - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L. 353/03 (CONV. IN L.27/02/2004 N. 46) ART. 1 COMMA 1 DCB MILANO - AUSTRIA € 2,00 - BELGIO € 2,00 - CANADA CAD. 4,00 - FRANCIA € 2,00 - GERMANIA € 2,50 - GRECIA € 2,00 - GRAN BRETAGNA GBP. 2,00 - LUSSEMBURGO - PORTOGALLO € 2,00 - REP. CECA CZK. 60,00 - SVEZIA SKR. 19,00 - SVIZZERA CHF. 2,60 - UNGHERIA HUF. 620 - USA USD. 4,00

L'OCCASIONE SPECIALE

Finalmente picnic!

TUTTI I GIORNI

5 modi di preparare l' hamburger

Menu per 6 con soli 22 euro

SPENDO BENE

Il tempo delle fragole

67 RICETTE INFALLIBILI

STRUDEL CON VERDURE
PAG.37

VOGLIA DI VERDURE DI PRIMAVERA

PICCANTE

PIZZA ALL'ORTOLANA

30 MIN. + LIEVIT. 25 MIN. FACILE FINO A 10 €

Setacciate 500 g di farina con 1 cucchiaino di sale, fate una fontana e unite 15 g di lievito di birra sciolto in 300 ml di acqua a temperatura ambiente. Lavorate per ottenere un composto omogeneo, poi modellate una palla, copritela con un canovaccio e fatela lievitare per circa 3 ore, fino a quando non avrà raddoppiato il suo volume.

Pulite e affettate 200 g di funghi champignon, e cuoceteli per 5 minuti con 1 cucchiaio di olio extravergine. Salate e pepate. Pulite e affettate sottilmente, per il lungo, 3 zucchine e 1 melanzana; mondate e tagliate a metà 300 g di pomodori Ciliegino; affettate 200 g di mozzarella; lavate 15-20 foglie di rucola. Condite 6 cucchiai di passata di pomodoro con 1 cucchiaino di olio extravergine, un pizzico di sale e di origano.

Dividete l'impasto in 4 parti, tirate un disco da ognuno e adagiatelo su una teglia rotonda unta con 1 cucchiaino di olio extravergine. Quindi distribuitevi 1 cucchiaio abbondante di passata, un po' di mozzarella, funghi, melanzane, zucchine e 5-6 olive verdi denocciolate. Cuocete in forno caldo a 250 °C per circa 20 minuti. Sfornate, pepate, velate con un filo di olio extravergine e servite. Procedete così per le altre 3 pizze.

I **prodotti** da provare

Fresca e sfiziosa. Delicata salsa di rucola, caratterizzata da un leggero retrogusto amarognolo. Perfetta come condimento per primi piatti o secondi di carne e verdure, e per impreziosire gli antipasti. *Salsa di rucola, Cascina San Cassiano, da 90 g, 4 €.*

Dal gusto deciso. Presenta una pasta compatta, elastica, con foglioline di rucola. È un formaggio fresco e saporito, ideale da gustare al naturale, abbinato a verdure crude. *Fresco alla rucola, Nonno Nanni (venduto al taglio, circa 14 € al kg).*

Appena amarognolo. È caratterizzato da un gusto pieno, ma equilibrato: infatti, il sapore della rucola è bilanciato dall'aroma delicato del basilico. *Pesto alla Rucola, Saclà™, 2 x 106 ml, 2,42 €.*