



RadioPuntoZero

RICETTE SOTTO L'ALBERO

con le migliori ricette di



www.radiopuntozero.it

Radio  **Chef**
Sfida all'ultima Ricetta

RENAULT 5 E-TECH 100% ELECTRIC



*Vi auguriamo
Buon Natale
e un Felice 2025*

AUTONORDFIORETTO

Muggia (TS)
Strada delle Saline, 2
Tel. 040 281212

Pordenone (PN)
Viale Venezia, 121/A
Tel. 0434 541555

Reana del Rojale (UD)
Via Nazionale, 29
Tel. 0432 284286

scopri
tutte le offerte su
www.autonordfioretto.it



**BUONE
FESTE**



inquadra il qr code
scopri tutte le nostre
brochure online

- 5. Stuzzichini veloci con pasta sfoglia** di Cristina Corazza
- 7. Uova sode ai sapori di mare** di Maurizio Della Colletta
- 9. Focaccia di patate** di Duska Bukvic
- 11. Palacinke senza glutine** di Radenska
- 13. Cestini natalizi** di Elia
- 15. Risotto radicchio e gorgonzola** di Vittorio Dimitri
- 17. Strucolo di spinaci** di Adriana Guarini
- 19. Griessnockerl (gnocchi di gries)** di Sybille Millionio
- 21. Zuppa di castagne** di Ines Crisetig
- 23. Fregola sarda molluschi e crostacei** di Adriana Cherubini
- 25. Le ricette delle feste** *di Radio Chef*
- 27. Calamari ripieni** di Raul Guerra
- 29. Insalata russa** di Elena
- 31. Guancette di vitello con polentina e zucca** di IAL FVG
- 33. Filetti di salmone al forno** di Anita Hasslacher
- 35. Strudel di mele** di Luca
- 37. Palline festose** di Manuel
- 39. Frollini di Natale** di Barbara Delise
- 41. Salame di cioccolato** di Katia Fachin
- 43. Panettone artigianale** di Etica del Gusto - Rolando Morandin
- 45. Tronchetto di Natale della redazione** di Radio Chef
- 46. Sorbetto natalizio al mandarino** della redazione di Radio Chef

Ricette sotto l'albero 2024

Diritti riservati per i contenuti - Vietata la riproduzione - Copia Omaggio

Distribuzione in proprio, numero unico a cura della testata giornalistica Radio Punto Zero

Redazione, testi e foto: **Maria Musil, Debora Turco, Joanna Busolini**

Progettazione grafica: **Igor Damilano**

Direttore marketing: **Francesca Busolini**

Gli abbinamenti con il vino sono stati realizzati dai Supermercati Bosco



Dolci à la Card



Assaggia
gratuitamente
i dolci tipici
regionali
con la **FVGcard**



Acquistala!

Scopri un dolcissimo percorso attraverso tutto il Friuli Venezia Giulia. Presentando la tua FVGcard nei laboratori dei soci di **Etica del Gusto** che aderiscono all'iniziativa, potrai assaggiare gratuitamente una dolce specialità del territorio, preparata con gli ingredienti tipici locali. **Scopri la FVGcard con tutti i suoi vantaggi: questo... è solo un assaggio!**

In collaborazione con


etica
del gusto

www.eticadelgusto.it

**IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA**


www.turismofvg.it



STUZZICHINI VELOCI IN PASTA SFOGLIA DI CRISTINA CORAZZA – PORCIA

INGREDIENTI

- 1 rotolo pasta sfoglia
- 150 g prosciutto cotto o porchetta
- 100 g formaggio spalmabile
- Semi di papavero q.b.

ANTIPIASTI

PROCEDIMENTO

Srotolare la pasta sfoglia su un piano di lavoro e spalmarci sopra uno strato uniforme di formaggio spalmabile, avendo cura di coprire bene tutta la superficie. Adagiare le fette di prosciutto cotto o porchetta sopra il formaggio, in modo da formare uno strato uniforme. Arrotolare la sfoglia su sé stessa partendo dal lato più lungo, creando un cilindro compatto. Tagliare il cilindro a rondelle di circa 1 cm di spessore e disporle su una teglia rivestita di carta forno. Oppure, come nella foto, creare dei triangoli e farcire i mini croissant salati. Cospargere con i semi di papavero e cuocere in forno preriscaldato a 175°C per 25-30 minuti, fino a doratura. Prova anche ripieni diversi: salmone e burro, funghi e ricotta o spinaci e speck.



I Supermercati Bosco consigliano:

Collio Pinot Grigio di Santa Caterina

Come realizzare i mini croissant

Stendi un rotolo di pasta sfoglia rettangolare su un piano e taglialo a metà per ottenere due rettangoli uguali. Spennella il primo con pochissima acqua e sovrapponi il secondo strato. Con un coltello ricava dei triangoli alternati. Prendi ogni triangolo, allungalo con delicatezza, poni alla base un po' di ripieno e arrotolalo ben stretto fino alla punta. Procedi con la cottura come indicato nella ricetta.

Comparto Alimentare Confartigianato Pordenone

a salvaguardia e valorizzazione
del patrimonio culturale, economico
e sociale dalle produzioni tipiche e
tradizionali.



Sostieni le imprese del tuo territorio
Compra Artigiano



Unione Artigiani
Pordenone

Confartigianato **IMPRESE**

www.confartigianato.pordenone.it



UOVA SODE AI SAPORI DI MARE DI MAURIZIO DELLA COLLETTA – PORDENONE

INGREDIENTI

- 4 uova
- 50 g tonno sott'olio
- 3 filetti acciuga
- 1 cucchiaio capperi
- 50 g polpa granchio
- 2-3 cucchiari maionese
- Prezzemolo q.b.

ANTIPIASTI

PROCEDIMENTO

Cuocere le uova in acqua bollente per circa 10 minuti, poi raffreddarle sotto acqua corrente e rimuovere il guscio. Tagliare le uova a metà e rimuovere delicatamente i tuorli, che andranno trasferiti in una ciotola. Aggiungere il tonno sgocciolato, le acciughe tagliate a pezzetti, i capperi tritati finemente, la polpa di granchio e la maionese. Mescolare accuratamente con una forchetta fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Riempire le cavità degli albumi con il composto di tuorli, lisciando la superficie. Decorare ciascun uovo con una foglia di prezzemolo fresco e servire come antipasto o finger food.



I Supermercati Bosco consigliano:

Traminer Aromatico Friuli Colli Orientali di Zuccolo

Idee per decorare la tavola natalizia in modo originale:

Naturale, elegante e chic, queste le tendenze per la decorazione della tavola natalizia nel 2024. Rendila speciale curando i dettagli: usa dei tovaglioli rossi legati con rametti di rosmarino, posiziona delle candele in piccoli vasetti decorati e aggiungi pigne dipinte d'oro come segnaposti. Per un tocco naturale? Usa rametti di pino o eucalipto sparsi lungo il tavolo. Completa con piccole luci a led per un'atmosfera accogliente e festiva.

BOSCO

una famiglia come la tua

Buone Feste

da tutta la famiglia Bosco

Maxi
SUPERMERCATI

- * Via Coroneo, 3/1 * Via Orlandini, 1 * Via Manna, 1 *
- * Via Concordia, 6 * Via Franca, 4/2 * Piazza Goldoni, 10 *
- * Via Settefontane, 5/1 * Opicina, Largo San Tommaso, 2-3 *

www.gruppobosco.it

*Fare e
rinnovare!*

BRICO
CENTER
Vicini di fare

*Soluzioni
e occasioni!*

Via Giulia 88 tel. 040.566.236



FOCACCIA DI PATATE DI DUSKA BUKVIC – PASIAN DI PRATO

INGREDIENTI

- 500 g farina
- 3 patate medie
- 10 g zucchero
- 20-25 g sale
- 2 cucchiaini olio evo
- 200 ml acqua tiepida
- 7 g lievito di birra secco
- Rosmarino q.b.

ANTIPIASTI

PROCEDIMENTO

Pulire e lessare le patate con la buccia in acqua bollente per circa 30 minuti, rimuoverle dall'acqua, eliminare la buccia, schiacciarle e lasciarle raffreddare. In una ciotola, o nella planetaria, mescolare la farina con il lievito di birra secco, lo zucchero, il sale e le patate schiacciate. Aggiungere l'olio e, poco alla volta, l'acqua tiepida, impastando fino a ottenere un composto morbido. Lasciar lievitare coperto per 2 ore o fino al raddoppio del volume. Stendere l'impasto su una teglia ben oleata, bucherellando la superficie con le dita. Lasciar lievitare per un'altra ora. Infine cospargere la focaccia con un'emulsione realizzata frullando la stessa quantità di olio e acqua e il rosmarino. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 30-35 minuti. Raffreddare prima di servire.



I Supermercati Bosco consigliano:

Collio Ribolla Gialla di Santa Caterina

Per accompagnare la focaccia...

La focaccia di patate si arricchisce con una crema semplice e saporita: mescola formaggio spalmabile, erbe aromatiche tritate come rosmarino, timo o erba cipollina, e un filo d'olio d'oliva. Stendi la crema sulla focaccia calda appena sfornata, lasciando che si sciolga leggermente per esaltarne il gusto. Un'aggiunta perfetta per accompagnare anche secondi piatti o aperitivi.



Radenska®



RADENSKA. LA MIA ACQUA.

IL MEGLIO
DALLA
NATURA.

Radenska contiene
una ricca quantità ed
un'eccellente
combinazione di
minerali, ed è ricca
di bollicine di anidride
carbonica naturale!



Since 1869

PER DELLE PALAČINKE SOFFICISSIME!

Palačinke senza glutine con farina di grano saraceno e Radenska Classic

Ingredienti:

- 300 ml **Radenska Classic**
- 2 cucchiai di semi di Chia
- Un pizzico di cannella
- Un pizzico di sale
- 200 g di farina di grano saraceno
- 6 cucchiai di **Radenska Naturelle**

Preparazione:

In un bicchiere mescolate i 2 cucchiai di semi di Chia con i 6 cucchiai di Radenska Naturelle e lasciate riposare per 10 minuti. Al posto dei semi di Chia potete usare i semi di lino oppure 1 uovo intero. Nel frattempo mescolate insieme l'acqua Radenska Classic, la farina di grano saraceno e tutti gli altri ingredienti. Preparate la padella sul fuoco e scaldatela bene.

Potete ungere la padella con 1 cucchiaino di olio di cocco e aggiungete l'impasto.

Fate delle palačinke abbastanza grosse, così si potranno arrotolare meglio e l'impasto non si romperà, essendo molto soffici.

Quando iniziano a formarsi le bollicine girate la palačinka nella padella e cucinatela fino alla fine.

Usate le palačinke a vostro piacimento per preparare dei piatti sfiziosi e succulenti.



Radenska Vi augura buon appetito!



in collaborazione con



Corsi di Laurea Triennali

Design del Prodotto

Banca e Finanza

**Scienze e Tecnologie
Multimediali**

Infermieristica

**Ingegneria Industriale
per l'Energia**

Dietistica

Igienista Dentale

Corsi di Laurea Magistrali

Product System Design

Banca e Finanza

**Comunicazione Multimediale
e Tecnologie dell'Informazione**

Corsi post diploma per Tecnico
Superiore ITS Alto Adriatico

Ambito ICT

Ambito Energy

Ambito Food

**Consorzio Universitario
di Pordenone**, il luogo dove imparare,
crescere e costruire **il futuro
che hai sempre desiderato.**

unipordenone.it



CESTINI NATALIZI DI ENEA 9 ANNI - TRIESTE

INGREDIENTI

- Voul au vent
- 1 cavolo
- ½ cipolla
- 1 melagrana
- 100 g pancetta a cubetti affumicata
- Brodo vegetale q.b.

ANTIPIASTI

PROCEDIMENTO

Tritare finemente la cipolla e tenerla da parte. Pulire il cavolo e tagliarlo a pezzettini. Far soffriggere in una padella ampia la cipolla fino a che non risulterà dorata, aggiungere il cavolo e cuocere aggiungendo poco alla volta del brodo caldo. Quando risulterà morbido frullarlo con il minipimer fino a ricavare una crema liscia e omogenea. A parte far rosolare la pancetta in una noce di burro per renderla croccante. Prendere i voul au vent, riporre la pancetta sulla base e aggiungere la crema di cavolo aiutandosi con una sac-a-poche. Completare con qualche chicco di melagrana.



I Supermercati Bosco consigliano:

Montecristo Bianco di Paron Mario – Fantinel

Voul au vent fatti in casa

Srotola due dischi di sfoglia e con un coppapasta di 6 cm di diametro ricava tanti dischetti quanti la superficie delle sfoglie. Tieni da parte una decina di dischi pieni e bucherellali con la forchetta. Sui dischi restanti pratica un foro centrale con un coppapasta più piccolo (3-4 cm). Posiziona su ogni disco pieno tre dischi forati e spennella il tutto con dell'uovo sbattuto. Cuoci in forno caldo a 200° per 10-15 minuti.

Domo



**La tua casa,
Ovunque**

L'offerta Domo combina i vantaggi di prendere un appartamento in affitto con quelli di riservare una camera di albergo. Scegli il comfort e il design degli appartamenti Domo per il tuo soggiorno breve o lungo!

Via Mazzini 32 - Trieste

tel.+39 0409820426 - domostays.com



RISOTTO RADICCHIO E GORGONZOLA DI VITTORIO DIMITRI – FIUMICELLO VILLA VICENTINA

INGREDIENTI

- 1 cipolla
- 320 g riso
- 100 ml vino rosso
- 1 cespo di radicchio di Treviso
- 100 g gorgonzola
- 30 g burro

PRIMO

PROCEDIMENTO

Tritare la cipolla finemente e soffriggerla in una pentola con metà del burro finché non risulterà dorata. Aggiungere il riso, farlo tostare a fiamma media per un paio di minuti e sfumare con il vino rosso. Una volta evaporato continuare la cottura aggiungendo brodo caldo, un mestolo alla volta. Pulire e tagliare il radicchio a pezzettini e aggiungerlo al riso a metà cottura. Per una versione più cremosa cuocere il radicchio a parte fino a che non risulterà morbido e frullarlo fino ad ottenere una crema liscia e aggiungerla al riso. Continuare la cottura aggiungendo altro brodo. A pochi minuti dal termine, unire il gorgonzola a pezzi e mantecare con il burro rimanente. Servire caldo e cremoso, decorato con radicchio fresco.



I Supermercati Bosco consigliano:

Collio Pinot Nero di Santa Caterina

Radicchio di Treviso storia:

Il radicchio di Treviso, famoso per il suo sapore amarognolo e il colore rosso intenso, ha origini che risalgono al XVI secolo. È coltivato principalmente in Veneto e viene lavorato secondo una tecnica tradizionale di forzatura e imbianchimento che ne esalta il gusto e l'aspetto. Perfetto per risotti e primi piatti, è un'icona della cucina italiana invernale e una presenza immancabile sulle tavole natalizie.



La magia dei mercatini di Natale a Trieste



MERCATINI 2024

FIERA DI SAN NICOLO' 30 novembre - 8 dicembre Viale XX Settembre

MERCATINO DI NATALE 8 dicembre - 6 gennaio Centro cittadino

NATALE A ROIANO 16-24 dicembre rione di Roiano



STRUCOLO DI SPINACI DI ADRIANA GUARINI – TRIESTE

INGREDIENTI

- 500 g patate
- 150 g farina
- 200 g spinaci
- 30 g burro
- Pangrattato q.b.
- Parmigiano q.b.
- Sale q.b.

PRIMO

PROCEDIMENTO

Preparare l'impasto degli gnocchi lessando le patate, poi schiacciarle e mescolarle con un po' di farina. Stendere l'impasto su una spianatoia infarinata formando un rettangolo. In una padella, sciogliere il burro e saltare gli spinaci con il pangrattato e disporli sull'impasto. Arrotolare delicatamente lo strucolo fino a formare un salsicciotto. Avvolgerlo in un canovaccio pulito e legare le estremità. Cuocere in acqua bollente per circa 20 minuti. Scolare, tagliare a fette e servire con sugo di arrosto o burro fuso, arricchendo con una spolverata di Parmigiano a piacere. Per prepararli in anticipo, tagliare le fette e scaldare nel forno caldo prima di servirle.



I Supermercati Bosco consigliano:

Friulano Colli Orientali di La Roncaia

Come piegare il tovagliolo a forma d'albero di Natale:

Per una tavola ancor più natalizia prova a realizzare questi alberelli di Natale. Piega un tovagliolo quadrato a metà e poi ancora a metà per formare un triangolo. Ripiega la punta verso l'alto più volte per creare gli strati, giralo e piega i lati sotto per formare la base dell'albero. Disponilo sui piatti per un tocco festivo, completando con un rametto di pino per un tocco naturale o una stellina decorativa per maggior luminosità.

Arclinea

The Kitchen Collection, designed and coordinated by Antonio Citterio

arclinea.com



SPAZIOCAVANA

zinelli & perizzi

www.zinellieperizzi.it



GRIESSNOCKERL (GNOCCHI DI GRIES) DI SIBYLLE - ST. STEFAN IM GAILTAL (AUSTRIA)

INGREDIENTI

- 250 ml latte
- 20 g burro
- 100 g semolino
- 1-2 uova
- Sale q.b.
- Noce moscata q.b.
- 1 litro di brodo di carne

PRIMO

PROCEDIMENTO

Mescolare il burro a temperatura ambiente con il latte e far ammorbidire in un pentolino. Aggiustare di sale a piacere e aggiungere il semolino e la noce moscata. Lasciar raffreddare e aggiungere uno o due uova in base alla quantità di composto. Preparare una pentola con acqua bollente salata o brodo di carne e formare degli gnocchi con l'aiuto di due cucchiaini. Procedere allo stesso modo fino a terminare l'impasto. Far cucinare gli gnocchi e, una volta saliti a galla, proseguire la cottura per 10 minuti e servire caldi con una spolverata di erba cipollina.



I Supermercati Bosco consigliano:

Chardonnay Friuli Grave di Zuccolo

Brodo di carne fatto in casa

Pela una costa di sedano, una carota e tagliali grossolanamente. Dividi una cipolla a metà. In una pentola capiente riponi 500 g di bollito con l'osso, le verdure, un cucchiaino di sale, pepe e spezie a piacere e copri il tutto con l'acqua. Porta a bollire e lascia cuocere per circa due ore. Filtra il brodo e usalo per le tue preparazioni. Con la carne avanzata si possono realizzare delle ottime polpette!

EVENTI E INIZIATIVE PER LE FESTIVITÀ 2024-25

L'INCANTESIMO DEL NATALE

A MONFALCONE

Dicembre a Monfalcone si veste di incanto: emozionati con gli spettacoli che catturano il cuore e che fanno brillare gli occhi dei più piccoli e lasciati avvolgere dalle melodie natalizie. Scopri tutti gli appuntamenti,

SEGUICI SU

  [monfalconeeventi](https://www.monfalconeeventi.it)



MONFALCONE



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA

GO! 2025
NOVA GORICA - GORIZIA



Monfalcone
Eventi



ZUPPA DI CASTAGNE E FUNGHI DI INES CRISSETIG – GRIMACCO

INGREDIENTI

- 200 g castagne lesse
- 1 cipolla
- 100 ml vino rosso
- 200 g funghi porcini
- 1 l brodo
- 2 cucchiaini farina castagne

PRIMO

PROCEDIMENTO

Tritare finemente la cipolla e soffriggerla in un tegame con un filo d'olio. Pulire bene e tagliare i funghi porcini, aggiungerli in padella e continuare la cottura a fuoco medio. Sfumare con il vino rosso e lasciar evaporare. Unire le castagne lesse spezzettate grossolanamente con le mani e coprire con il brodo caldo. Lasciar cuocere a fuoco lento per circa 2 ore, mescolando di tanto in tanto. A metà cottura, aggiungere la farina di castagne, setacciandola per evitare grumi e per ottenere una consistenza più densa e cremosa. Regolare di sale e pepe, e servire ben calda accompagnata da crostini di pane.

Ricetta della Trattoria "Alla Cascata" - Grimacco

 **I Supermercati Bosco consigliano:**
Eclisse di La Roncaia

Cuocere le castagne in friggitrice ad aria

Hai mai provato a cuocere le castagne in friggitrice ad aria? È semplice e veloce: mettile in acqua calda per 20 minuti, fai un taglio a croce sulla base di ogni castagna e riponile nel cestello della friggitrice con la croce verso l'alto. Cuocile a 200° per circa 15 minuti. Risulteranno croccanti fuori e morbide dentro.

ISTITUTO AERONAUTICO PARITARIO

addestramento piloti in Spagna e in Usa

VOI REALIZZARE IL TUO SOGNO?

**Dal 1999 l'ISTITUTO NOBILE
AVIATION COLLEGE**

è il punto di riferimento in Italia

per molti ragazzi e ragazze che, dopo la terza media, intendono intraprendere un percorso di crescita personale e professionale nel settore dell'aviazione. Due sedi in Italia (a Roma e a Fagagna vicino a Udine), basi di addestramento in Florida (USA) e a Malaga (Spagna), simulatori di volo di ultima generazione e docenti di altissimo livello per una didattica mirata ed innovativa accompagnano i ragazzi e le ragazze dell'Istituto Nobile in un percorso di studio e di addestramento senza eguali con esperienze all'estero, stage formativi e la possibilità quotidiana di confrontarsi con uno dei settori, quello aeronautico, tra i più rapidi nello sviluppo e dalla crescente domanda di impiego.



ISTITUTO *nobile*

AVIATION COLLEGE



Fin dal terzo anno gli allievi iniziano i percorsi Brevetti che li porteranno a diventare **Piloti di Linea** per le principali compagnie aeree non solo europee ma di tutto il mondo. Solo negli ultimi due anni (2023/2024) gli studenti dell'Istituto Nobile hanno effettuato più di 10.000 ore di volo conseguendo brevetti di volo ed abilitazioni. Le innumerevoli opportunità di impiego permetteranno ai ragazzi dell'Istituto Nobile di poter scegliere anche se diventare **CONTROLLORE DEL TRAFFICO AEREO, ASSISTENTE DI VOLO o TECNICO MANUTENTORE AERONAUTICO** con percorsi formativi effettuati sempre in sede.



L'Istituto Nobile di Fagagna (UD) è dotata di **CONVITTI** convenzionati per accogliere studenti che provengono da altre regioni e paesi permettendo, tra le altre cose, di partecipare anche al percorso di **DOPIO DIPLOMA** che garantirà alla fine del quinquennio il rilascio di un diploma di High School Americano in concomitanza con il diploma Italiano.

Il supporto alle famiglie degli studenti è costante per tutti il percorso e si avvale tra le altre cose di numerose partnership anche con istituti bancari per supportare economicamente il percorso di studi e di addestramento con varie forme di finanziamento. Per conoscere meglio l'Istituto Nobile Aviation College potete partecipare ad uno dei prossimi **OPENDAY** o contattare la sede più vicina per richiedere una visita personalizzata.



24
NOVEMBRE

15
DICEMBRE

19
GENNAIO

OPEN DAY

PUOI ANCHE RICHIEDERE
IL TUO OPEN DAY PERSONALIZZATO!





FREGOLA SARDA CON MOLLUSCHI E CROSTACEI DI ADRIANA CHERUBINI - TAVAGNACCO

INGREDIENTI

- 200 g di fregola sarda
- 10 cozze dell'Adriatico
- 20 vongole veraci
- 10 code di mazzancolle
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 spicchio d'aglio
- Prezzemolo fresco
- 15 pomodori datterini
- Cipolla, costa di sedano, carota

PRIMO

PROCEDIMENTO

Preparare il fumetto di pesce: riporre in una pentola capiente la cipolla, il sedano, la carota e i gusci delle mazzancolle. Aggiungere acqua e sale e lasciar cuocere il tutto per 20 minuti dal bollore. Filtrare il brodo di pesce e tenere da parte. In una padella soffriggere olio, aglio sminuzzato, prezzemolo tritato e i pomodorini datteri tagliati in quattro. Aggiungere cozze e vongole, lasciarle aprire e unire le mazzancolle sgusciate. Unire la fregola, tostarla per 2 minuti, aggiungere il fumetto poco alla volta e cuocere per 15/20 minuti mescolando di tanto in tanto (procedimento simile al risotto). Servire la fregola calda con una spolverata di prezzemolo fresco tritato.



I Supermercati Bosco consigliano:

Sauvignon Colli Orientali di Zuccolo

Tramezzini di Natale

Per un perfetto aperitivo delle feste prendere 12 fette di pancarrè bianco e tagliarle con le formine natalizie per i biscotti (albero, stella). Farcire con tonno e insalata russa oppure con robiola, salmone e rucola. Mettere in frigo per almeno 3 ore e poi decorare con fantasia. Aggiungeranno un tocco di festa alla tua tavola natalizia.

LA MAGIA DEL NATALE

Sintonizzala su:



RadioPuntoZero

Il 24 dicembre dalle 19 alle 3
e il 25 dicembre dalle 10 alle 16
e dalle 19 alle 24

le più belle canzoni di Natale di sempre
senza interruzioni



SEGUICI



radiopuntozero.it

La magia del Natale sta bussando alla porta

Se quest'anno hai deciso di rendere speciali le tue feste con ricette creative e piene di gusto, sei nel posto giusto. Ti diamo il benvenuto nella cucina di Radio Chef, dove ogni piatto racconta una storia e ogni ingrediente è scelto per celebrare le tradizioni. Mentre il 2024 volge al termine, è il momento ideale per fermarsi, riflettere su ciò che abbiamo vissuto, sulle sfide affrontate e i piccoli (o grandi) successi raggiunti. Ma è anche l'occasione per guardare avanti, pronti a costruire nuove opportunità.

Quest'anno abbiamo festeggiato insieme i 10 anni di "Radio Chef", un viaggio ricco di piatti speciali, tradizioni e tanti amici. Ci avete accompagnato con la vostra passione per la cucina, le vostre storie e ricette: è stato un anno indimenticabile, segnato da eventi speciali, come Friuli Doc, dove vi abbiamo chiesto il vostro piatto preferito tra "Frico" e "Cjarsons", Gusti di Frontiera, dove abbiamo assaporato insieme i piatti più amati dal mondo, la Barcolana, con le ricette di pesce che ci hanno fatto venire l'acquolina in bocca e, ciliegina sulla torta, un assaggio di questo Natale con la Radio Chef Experience e il laboratorio di biscotti per i più piccoli.

Per il nuovo anno stiamo preparando una serie di novità che siamo pronti a svelarvi. Vi auguriamo di vivere ogni momento di queste feste con gioia, serenità e in compagnia di chi vi fa stare bene. E cosa c'è di meglio per rendere speciale questo tempo insieme, se non un piatto cucinato con le tue mani? Sfoglia queste pagine, scegli la tua ricetta preferita e divertiti ai fornelli! Che il 2025 porti con sé tante nuove ricette, sorprese e momenti da condividere insieme. Noi non vediamo l'ora di iniziare!

Buon Natale e buona cucina a tutti!



Direttore Marketing
Francesca Busolini



inquadra il qr code
invia la tua ricetta



Radio Chef
Sfida all'ultima Ricetta
RadioPuntoZero

giovedì e venerdì alle 12.30



NATALE A LATISANA 2024



ACCENSIONE ALBERO

Piazza Indipendenza, Latisana
30 novembre 2024 ore 17.00



Città di Latisana

CARROZZA DI NATALE

Da Piazza Indipendenza
Intera giornata di sabato 21 dicembre

FOGHIERE 2025

- Piazza Indipendenza: 5 gennaio ore 16.00
- Sabbionera: 5 gennaio ore 18.00
- Pertegada: 5 gennaio ore 20.00
- Latisanotta: 6 gennaio ore 18.00

PER TUTTE LE INFO SUGLI
EVENTI SEGUICI SU:

 Pro Latisana

 @pro_latisana





CALAMARI RIPIENI DI RAUL GUERRA - BUJA

INGREDIENTI

- 4 calamari freschi
- 2 cucchiari di pangrattato
- 1 spicchio d'aglio a piacere
- Prezzemolo fresco tritato
- Olio evo
- Sale e pepe q.b
- Fette di limone per servire

SECONDO

PROCEDIMENTO

Pulire i calamari, rimuovere i tentacoli e tritare questi ultimi finemente. In una ciotola, mescolare i tentacoli con il pangrattato, l'aglio tritato finemente, il prezzemolo tritato, sale, pepe e un filo d'olio. Riempire i calamari con il composto e chiuderli con uno stuzzicadenti. In una padella, scaldare un filo d'olio e cuocere i calamari, girandoli spesso, fino a raggiungere la doratura desiderata. Servire con una fetta di limone e un'insalata fresca di cavolo cappuccio viola per dare risalto e colore al piatto.



I Supermercati Bosco consigliano:

Pinot Grigio Friuli Colli Orientali di La Roncaia

Cocktail di benvenuto per il pranzo di Natale

Per un cocktail di benvenuto natalizio fresco e raffinato, mescola succo di melograno, Prosecco per gli adulti e acqua frizzante per i bambini con una spruzzata di succo di limone. Decora il bicchiere con qualche chicco di melograno per un tocco di colore. Servito freddo, questo cocktail è perfetto per accogliere gli ospiti con un brindisi festoso e aggiungere un pizzico di eleganza alla tavola.

Ottica Avanzo

dal 1876...qualità e professionalità

Regala al tuo viso
un gioiello



Piazza Cavana 7 - Trieste
Tel. 040 300960
www.otticaavanzo.it



AFFILAUTENSILI NATISONE DI MORETTIN

- UTENSILI LAVORAZIONE LEGNO • METALLI • PLASTICHE
RISTORAZIONE • BOSCHIVI
- **AFFILATURA** coltellerie da cucina, forbici, affettatrici, catene motoseghe e lame in genere
- HOBBY • FAI DA TE • SI ESEGUE MARCATURA LASER

...UTENSILI DA TAGLIO IN GENERE

STRADA PER OLEIS CIVIDALE Z.A. LEPROSO di Premariacco (UD)
Via S. Bombelli 6/b • Tel. 0432 716295 • Fax 0432 716700
info@affilautensili.com • www.affilautensili.com



INSALATA RUSSA DI ELENA - BUTTRIO

INGREDIENTI

- 2 patate
- 2 carote
- 100 g di piselli
- 2 uova sode
- Olive nere q.b.
- Cetriolini e cipolline sott'aceto q.b.
- Sale e pepe q.b.
- 2 tuorli d'uovo
- 250 ml olio di semi
- aceto o limone q.b.

SECONDO

PROCEDIMENTO

Pelare le patate e le carote e lessarle insieme ai piselli finché risulteranno morbidi e lasciar raffreddare. Per la maionese: mettere in una ciotola un tuorlo, un pizzico di sale e un cucchiaino di aceto o succo di limone. Montare con il mixer a immersione, versando l'olio a filo lentamente, continuando a mescolare fino ad ottenere una crema densa. Tagliare a cubetti le patate e le carote. In una ciotola unire le verdure con la maionese, mescolare e aggiustare di sale e pepe. Trasferire il composto su un piatto da portata, livellando con una spatola. Decorare la superficie con le uova sode tagliate a fette, le olive nere, i cetriolini e le cipolline. Coprire e lasciar raffreddare in frigorifero per almeno un'ora prima di servire.



I Supermercati Bosco consigliano:

Pinot Grigio di Paron Mario – Fantinel

Perché si chiama insalata russa?

L'insalata russa, nonostante il nome, ha origini francesi ed è stata ideata dallo chef belga Lucien Olivier a Mosca, nel celebre ristorante Hermitage, intorno al 1860.

La ricetta originale comprendeva ingredienti pregiati come aragosta, caviale e carne di selvaggina, ma nel tempo è stata adattata con ingredienti più semplici come le verdure. Il nome "insalata russa" deriva dalla sua grande popolarità tra i nobili russi dell'epoca.



La tua carriera
nella ristorazione
inizia qui

DIVENTA CUOCO, CAMERIERE DI SALA-BAR O PASTICCIERE

Qualifiche e diplomi professionali
per giovani under 18

Che cosa facciamo?
Inquadra il QR code e scopri
la nostra **SCUOLA**



Info e iscrizioni
www.ialweb.it/dopolemedie  [alberghiera.it](https://www.instagram.com/alberghiera.it)

Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale





GUANCETTA DI VITELLO CON POLENTINA E ZUCCA AL FVG

PROCEDIMENTO

Per le guance: prendere 500 g di guancette di vitello, togliere il grasso in eccesso e condirle con sale e pepe, qualche ciuffo di rosmarino tritato e alcune foglie di salvia tritata. Disporre quattro cucchiaini di farina su un piatto e infarinarle leggermente. Successivamente rosolarle in una padella antiaderente con un filo d'olio d'oliva su tutti i lati.

Per la salsa: in una pentola dai bordi alti rosolare in un filo olio d'oliva un trito realizzato con una cipolla, una carota e una costa di sedano, qualche foglia di salvia e rosmarino, sale e pepe. Bagnare con due dita di vino bianco e far sfumare. Far cuocere la salsa per qualche minuto fino a quando il vino sarà evaporato. Unire un cucchiaino di concentrato di pomodoro e cuocere per qualche minuto. Aggiungere le guancette alla pentola con la salsa. Alzare la fiamma nella padella in cui abbiamo rosolato le guancette, sfumare col vino bianco, far deglassare tutta la pentola e filtrare la salsina ottenuta. Aggiungerla alla pentola con la salsa e le guancette. Proseguire la cottura lenta e prolungata per almeno un'ora e mezza. È possibile anche finire la cottura con coperchio, affinché i vapori delle guancette mantengano la carne morbida. Aggiungere ½ litro di brodo man mano che la carne perde umidità.

Per la polenta: far bollire un litro d'acqua e salare. Versare 500 g di farina di polenta gialla a pioggia mescolando in continuazione e portare a cottura.

Per la zucca: pulire 500 g di zucca eliminando semi e buccia; tagliarla in fette di 1 cm e condirla con sale, pepe, qualche foglia di salvia e rametti di rosmarino. Cuocere in forno con un filo d'olio evo a 180°C per 20 minuti aprendo di tanto in tanto lo sportello per fare uscire il vapore.

Porre un nido di polenta sul fondo del piatto e al centro una guancetta con la sua salsa. Decorare con la zucca e qualche ciuffo di salvia e rosmarino.



I Supermercati Bosco consigliano:

Schioppettino Colli Orientali di Zuccolo



Confartigianato fvg

Imprese

Nel cuore del Friuli Venezia Giulia, il lavoro degli artigiani è un pilastro che racconta storie di passione, competenza e tradizione.

Ogni giorno, con mani esperte e un occhio attento ai dettagli, gli artigiani della nostra regione creano bellezza e funzionalità, portando avanti mestieri che affondano le radici nei secoli.

A tutti gli artigiani, che con dedizione e talento arricchiscono la nostra terra, e a tutti i clienti che li scelgono, apprezzano e sostengono con fiducia, va il nostro più sentito augurio per un nuovo anno ricco di soddisfazioni, innovazioni e successi.

Che il 2025 sia un anno di crescita, di nuove opportunità e di scambi che continuino a rafforzare il legame speciale tra chi crea e chi acquista, un legame che fa dell'artigianato un patrimonio vivo e vitale per la nostra comunità.



Grazie per il vostro impegno, la vostra passione e la vostra fiducia.

Confartigianato Imprese Friuli Venezia Giulia
Federazione Regionale Artigiani Piccole e Medie Imprese del Friuli Venezia Giulia
Via del Coroneo n.6 - 34133 TRIESTE
Tel. +39 040 363938
www.confartigianatofvg.it



FILETTI DI SALMONE AL FORNO ANITA - GRAFENSTEIN (AUSTRIA)

INGREDIENTI

- 4 filetti di salmone
- 2 cucchiaini di miele
- 1 cucchiaino di senape
- 2 cucchiaini di succo di limone
- mezzo cucchiaino di sale
- ¼ di cucchiaino di pepe
- olio extra vergine di oliva q.b.
- prezzemolo tritato

SECONDO

PROCEDIMENTO

Per preparare la marinata unire in una ciotola la senape, il succo di limone, il miele, sale, pepe e un filo d'olio e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Riporre i filetti su una teglia ricoperta con carta da forno e spennellare generosamente la marinata su tutti i lati. Per un gusto deciso lasciar marinare i filetti in frigorifero per un'oretta. Cuocere il salmone marinato in forno ventilato preriscaldato a 220° per circa 20 minuti. Completare la cottura in modalità grill per ulteriori 4-5 minuti. Impiattare e guarnire con prezzemolo tritato finemente. Accompagnare i filetti con patate al forno o con un purè cremoso.



I Supermercati Bosco consigliano:

Friulano Colli Orientali di La Roncaia

Consigli per rimanere in linea durante le feste

Durante le feste, per mantenersi in linea, privilegia porzioni piccole e vari assaggi. Evita il bis, bevi molta acqua e prediligi cotture leggere come al vapore o al forno. Se possibile, inizia ogni pasto con una porzione di verdure per ridurre la fame. E per smaltire i pasti più abbondanti, una passeggiata post-pranzo aiuta a digerire e mantenere il metabolismo attivo.



Natale a Cormons

DAL 7 AL 24 DICEMBRE 2024

Dal 07 al 24

VILLAGGIO DI NATALE

Hobbisti Natalizi e Street Food

Piazza Libertà tutti i giorni dalle ore 10:00 alle ore 18:00

Domenica 8

INAUGURAZIONE NATALE CON ACCENSIONE ALBERO

CONCERTO CORO GOSPEL

The NuVoices Project

Piazza Libertà dalle ore 18:00

Sabato 14

ALFAGOR MERANO

Dalle ore 18:00

Domenica 15

STRUDEL DEL COLLIO

Piazza Libertà dalle ore 15:00

Sabato 21

GRUPPO TEATRALE ROMPISCENA

Piazza XXIV Maggio dalle ore 16:00

Domenica 22

IL CERVELLONE+ Live Band

Piazza Libertà dalle ore 16:30

E tanto altro... resta collegato





STRUDEL DI MELE DI LUCA – CAMPOFORMIDO

INGREDIENTI

- 1 rotolo pasta sfoglia
- 500 g mele
- 1 limone bio
- 100 g burro
- 1 tuorlo
- 50 g zucchero
- 50 g uvetta
- 90 g mandorle, noci e nocciole
- 35 g pinoli
- 2 cucchiai pangrattato
- Zucchero a velo q.b.
- Cannella q.b.

DOLCI

PROCEDIMENTO

Srotolare la pasta sfoglia e stenderla il più sottile possibile. Mettere in ammollo l'uvetta nell'acqua con un po' di rum (facoltativo) e lasciare da parte. Sbucciare e tagliare le mele a fettine sottili, irrorarle con succo di limone e aggiungere la scorza grattugiata. Unire le mandorle, le noci, le nocciole, i pinoli, l'uvetta ben strizzata, lo zucchero e la cannella, mescolando bene. Spolverare il pangrattato sulla sfoglia e disporre il composto di mele, arrotolando delicatamente per formare lo strudel. Spennellare con tuorlo e burro fuso, poi infornare a 180°C per circa 30 minuti, finché la superficie non risulterà dorata. Lasciar raffreddare e spolverare con zucchero a velo.



I Supermercati Bosco consigliano:

Zibibbo Sicilia I.G.T.

Crema veloce per accompagnare lo strudel di mele

Per realizzare la crema ti serviranno 200 ml di panna fresca, 30 g di zucchero a velo e un pizzico di vaniglia. Monta la panna, quando sarà semi-montata aggiungi lo zucchero a velo e qualche goccia di estratto di vaniglia e continua a montare finché risulterà corposa. Versa un cucchiaino di crema accanto a ogni fetta di strudel: il contrasto tra la freschezza della panna e il calore dello strudel crea un connubio irresistibile.

C A L Z A T U R E

dal 1898...

MAIVESTITI

HAFLINGER



Via San Spiridione, 12 (angolo via Genova) - Tel. 040.638803

Fiori & Piante

 **Vera**
di Vera Stopper

**Per un Natale d'amore..ditelo con
un fiore**

**ditelo con Fiori Vera
i fiori, le piante, le composizioni
natalizie più belle e originali
con consegne a domicilio**

**Fiori Vera
in via San Spiridione 12/A
a Trieste**





PALLINE FESTOSE DI MANUEL – PORDENONE

INGREDIENTI

- 200 g biscotti secchi sbriciolati
- 50 g zucchero a velo
- 250 g ricotta
- 50 g cocco in polvere
- 50 g granella di cioccolato

DOLCI

PROCEDIMENTO

Sbriciolare i biscotti secchi grossolanamente in una ciotola capiente. Aggiungere la ricotta e metà del cocco in polvere e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo e compatto. Prendere piccole quantità di impasto e modellarle con le mani per formare delle palline di circa 2 cm di diametro. Passare ogni pallina nel cocco rimanente e ricoprirle uniformemente, oppure rotolarle sul cacao o su codette di zucchero colorate. Disporre le palline su un vassoio e riporle in frigorifero per almeno 45 minuti. Conservarle in frigorifero fino al momento di servire.



I Supermercati Bosco consigliano:

Asti Spumante Dolce Martini

Idee originali per i pacchi regalo

Per i tuoi pacchetti regalo quest'anno scegli della carta color marrone naturale e personalizza il risultato per ogni dono con dettagli unici: crea il fiocco con uno spago rustico, aggiungi un rametto di pino e un bigliettino scritto a mano. Per un tocco ancora più originale, usa timbri con motivi natalizi o disegni fatti a mano per decorare la carta. Un dono semplice e sostenibile ma pieno di stile.



www.parchettiditoro.com
e-mail: info@parchettiditoro.it

NOVITÀ

**PORTE BLINDATE - PORTE INTERNE
 ZANZARIERE - SCALE IN LEGNO**

TRIESTE - VIA SAN MARCO, 25/A
TEL. 040 775190



DoorArreda



RUBNER
 porte



mille modi per dire porte

novalinea

Bettio zanzariere
 zanzariere

Protek

FROLLINI DI NATALE DI BARBARA DELISE - TRIESTE

INGREDIENTI

- 500 g farina
- 250 g burro
- 100 g zucchero
- 1 uovo
- Scorza di limone grattugiata

DOLCI

PROCEDIMENTO

In una ciotola, setacciare la farina e unirla allo zucchero. Aggiungere il burro freddo tagliato a pezzetti e lavorare con le dita fino a ottenere un composto sabbioso. Incorporare l'uovo e la scorza di limone, impastando velocemente fino a ottenere un panetto omogeneo. Avvolgere l'impasto nella pellicola e farlo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Stendere l'impasto ad uno spessore di circa 5 mm e ritagliare i biscotti con le formine natalizie desiderate. Disporre i biscotti su una teglia rivestita con carta forno e cuocere a 180°C per 10-12 minuti, fino a doratura. Lasciar raffreddare e decorare a piacere.



I Supermercati Bosco consigliano:

Picolit di Zuccolo

Glassa per decorare i biscotti

Per decorare i biscotti natalizi monta un albume con le fruste insieme a mezzo cucchiaino di succo di limone. Quando sarà semi-montato aggiungi pian piano lo zucchero a velo e continua a montare fino ad ottenere un composto denso e consistente. Per una glassa colorata aggiungi del colorante alimentare all'albume e procedi come indicato. Per una glassa più leggera puoi utilizzare anche solo zucchero a velo e acqua.



SALAME DI CIOCCOLATO DI KATIA FACHIN – SOCCHIEVE (UD)

INGREDIENTI

- 200 g biscotti secchi integrali
- 100 g burro
- 150 g cioccolato fondente
- 1 uovo
- 50 g uvetta

DOLCI

PROCEDIMENTO

Sbriciolare i biscotti secchi grossolanamente con le mani in una ciotola. Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria insieme al burro, mescolando fino a ottenere una crema liscia. Lasciare intiepidire leggermente e unire l'uovo sbattuto. Versare il composto sui biscotti e aggiungere l'uvetta precedentemente ammollata nell'acqua e strizzata. Amalgamare bene il tutto fino a ottenere un impasto denso. Modellare l'impasto a forma di cilindro su un foglio di carta forno, arrotolando molto stuzzo per ottenere la classica forma del salame. Mettere in frigo per almeno 3 ore o fino a completo rassodamento.



I Supermercati Bosco consigliano:

Passito di Pantelleria di Pellegrino

Curiosità sui Bastoncini di zucchero

I bastoncini di zucchero bianchi e rossi, simbolo natalizio, nacquero nel XVII secolo in Germania. Inizialmente erano semplici bastoncini bianchi, dati ai bambini durante le funzioni natalizie per farli stare tranquilli. Nel 1900, negli Stati Uniti, furono aggiunte le strisce rosse e il sapore di menta. La forma a "J" richiama il bastone dei pastori, simbolo religioso e per quanto riguarda i colori, il bianco richiama la purezza e il rosso il sacrificio.

DOVE TROVARE I PANETTONI ARTIGIANALI DI ETICA DEL GUSTO

Provincia di Udine

Panificio Pasticceria Cragnolini
Via Osoppo, 5
Gemona del Friuli

Pasticceria Ferrarese
Via Trasaghis, 152
Gemona del Friuli

Panificio Pasticceria AQA
Via Matteotti, 9
Osoppo

Panificio Pasticceria Castellarin
Via Neveano, 5
Martignacco

Panificio Pasticceria Enzo Cavallo
Viale Vat, 52
Udine

Pasticceria Alla Torinese
Via Forni di Sotto, 21
Udine

Cioccolateria Valentini
Largo delle Grazie, 5
Udine

Pasticceria Galimberti
Via Gemona, 76
Udine

Pasticceria Duscì Gangi
Via Grazzano, 98
Udine

Pasticceria Caffetteria Dolce Vita
Piazza Giardini Pubblici, 1
Codroipo

La Gubana della Nonna
Via Algida, 63 - Azzida
San Pietro al Natissone

Pasticceria Paradiso dei Golosi
Via F. Musoni, 3
San Pietro al Natissone

Dorbolò Gubane
Via Alpe Adria, 81
San Pietro al Natissone

Pasticceria Materia
Via C. Ferro, 32
Remanzacco

Panificio Pasticceria Berin
Via Carducci, 2 - Medeuza
San Giovanni al Natissone

Pasticceria Glacé
Via Libertà, 29
Fiumicello

Panificio Pasticceria Orso
Piazza Roma, 19
Aielo del Friuli

Pasticceria Mosaico Cocambo
Viale della Stazione, 2/A
Aquilaia

Provincia di Gorizia

Pasticceria Maritani
Via Savoia, 6
Staranzano

Panificio Pekarna Cotič
Via 1° maggio, 85
Savogna d'Isonzo

Pasticceria Gobatto
Via Martiri della Libertà, 25
Grado

Provincia di Trieste

Eppinger Caffè
Via Dante, 2
Trieste

Il Pane Quotidiano
Strada della Rosandra, 50
Trieste

Pasticceria Viezzoli Pirona
Via Cassa di Risparmio, 7
Trieste

Pasticceria Al Bom Bom
Via Muggia, 4
San Dorligo della Valle

Provincia di Pordenone

Panificio Pasticceria Cassin
Via Santa Lucia, 39
Bagnarola Sesto al Reghena

Gelateria L'Angolo della dolcezza
Piazza Roma, 14/A
San Quirino

Panificio Da Marino
Via San Simone, 31
Prata di Pordenone

Caffè Pasticceria del Cuore
Via Dante Alighieri, 2
Roveredo in Piano

Gelateria Pasticceria Arte Dolce
Via Barbacane, 21
Spilimbergo

Provincia di Venezia

Villaggio Turistico Internazionale
Bibione
www.vti.it

www.eticadelgusto.it

  [eticadelgusto](https://www.eticadelgusto.it)



PANETTONE CLASSICO

Ricetta di Rolando Morandin

PROCEDIMENTO

Per il primo impasto: impastare 45 g di acqua con 72 g di zucchero, 50 g di tuorlo, 90 g di lievito madre maturo e 155 g di farina per panettone. Lasciare incordare e aggiungere 50 g di tuorlo e 20 g di acqua. Aggiungere 105 g di burro e lavorare fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Trasferirlo in un mastello e far fermentare a 25°C per 13 ore. L'impasto deve triplicare.

Per il secondo impasto: impastare il tutto, aggiungere 62 g di farina per panettone e lavorare fino a quando l'impasto è incordato. Aggiungere 20 g di crema pasticcera, 20 g di zucchero semolato, 15 g di miele di Acacia e 35 g di tuorlo. Mescolare in una ciotolina 60 g di burro, 30 g di burro liquido, 5 g di sale e un baccello di vaniglia. Aggiungere il tutto all'impasto. Quando l'impasto sarà liscio ed omogeneo, aggiungere 125 g di arancio candito e 85 g di uvetta e impastare ancora per alcuni minuti. Lasciare lievitare per un'ora. Far incordare molto bene l'impasto fermentato con la farina del secondo impasto per un tempo medio di 20 minuti prima di aggiungere i successivi ingredienti.

Formatura: pirlare e trasferire nello stampo di carta. Far lievitare per circa 6 ore a 27/28°C. Cuocere in forno preriscaldato a 160°C per 60 minuti. Sfnare e capovolgere i panettoni a testa in giù per 12 ore.

Per la glassa: mescolare 100 g di farina di mandorla, 100 g di farina di nocciole, 200 g di zucchero a velo, 200 g di albume d'uovo, 140 g di fecola di patate, 10 ml di olio e un pizzico di sale. Correggere la consistenza se non dovesse essere spatolabile o dressabile con la sac a poche.



I Supermercati Bosco consigliano:

Spumante Ferrari Demi-Sec

Lo sai perché si capovolgono i panettoni?

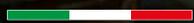
I panettoni sono ricchi di grassi e la loro struttura da caldo non è ancora consolidata, per questo motivo vengono capovolti ed evitare, così, che implodano.

VOGLIA DI TRADIZIONE? C'È LA SOLUZIONE: FRIULI VENEZIA GIULIA



Ph: F. Gallina

**IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA**


www.turismofvg.it

Se ami gustare il tuo Natale nel segno delle antiche tradizioni, assaporalo fino in fondo con la gubana. Nasce secoli fa nelle Valli del Natisone, ma sa incantarti ancora oggi con un gusto e un profumo straordinari.
Se hai voglia di tradizione, il Friuli Venezia Giulia è la tua soluzione.



Inquadra il
QR CODE e inizia
il tuo viaggio.



TRONCHETTO DI NATALE

REDAZIONE DI RADIO CHEF

INGREDIENTI

- 4 uova
- 100 g zucchero
- 100 g farina
- 200 g cioccolato fondente
- 150 ml panna da montare
- Zucchero a velo per decorare

DOLCI

PROCEDIMENTO

Montare le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungere la farina setacciata mescolando delicatamente. Versare l'impasto su una teglia rivestita di carta forno, livellare e cuocere in forno a 180°C per 10 minuti. Sfnare e arrotolare la base in un canovaccio umido. Sciogliere il cioccolato e unirlo alla panna montata, formando una crema. Srotolare la base, farcire con la crema e riavvolgere. Coprire con altra crema, disegnando righe per simulare la corteccia oppure spolverare con zucchero a velo o cacao e decorare a piacere.



I Supermercati Bosco consigliano:

Ramandolo Dolce di Zuccolo

Idee per come decorare il tronchetto di Natale

Decora il tronchetto di Natale con dettagli ispirati alla natura: crea la corteccia con strisce di cioccolato fondente e spolvera leggermente con zucchero a velo per l'effetto "nevicata". Aggiungi foglie di agrifoglio e bacche di zucchero o caramelle per un tocco di colore. Puoi anche decorare con figurine di piccoli pini o animali del bosco per un look invernale fiabesco.



SORBETTO AL MANDARINO

REDAZIONE DI RADIO CHEF

INGREDIENTI

- 10-12 mandarini
- 100 ml di acqua
- 150 g zucchero
- 1 cucchiaino di liquore all'arancia o mandarino
- Scorza grattugiata di un mandarino

DOLCI

PROCEDIMENTO

Iniziare dallo sciroppo di zucchero: in un pentolino, versare l'acqua e aggiungere lo zucchero. Cuocere a fuoco dolce, mescolando finché lo zucchero non si sarà sciolto completamente, creando uno sciroppo lucido. Lasciar raffreddare lo sciroppo a temperatura ambiente. Per il succo: spremere i mandarini con uno spremiagrumi, filtrare il succo con un colino fine per eliminare eventuali semi e residui di polpa. Una volta che lo sciroppo si sarà raffreddato, mescolarlo con il succo di mandarino. Per un tocco più aromatico, aggiungere la scorza di mandarino grattugiata. Per un sorbetto solo per adulti, aggiungere un cucchiaino di liquore all'arancia o al mandarino, altrimenti per la versione analcolica per i bambini farlo solo con l'acqua. Versare il composto in un contenitore basso e largo per facilitare la cristallizzazione. Riporlo nel freezer, mescolando vigorosamente con una forchetta ogni 30 minuti. Questo romperà i cristalli di ghiaccio e darà al sorbetto una consistenza morbida e cremosa. Continuare il processo per circa 2-3 ore, fino a ottenere la densità desiderata. Quando il sorbetto avrà raggiunto la giusta consistenza, servirlo in coppette fredde e decorarlo con un po' di scorza grattugiata di mandarino o una foglia di menta fresca per un tocco di colore.



I Supermercati Bosco consigliano:
Marsala Superiore di Florio

FIACCOLATA MONTE LUSSARI

Il primo gennaio 2025,
alle ore 18
partirà la 52° Fiaccolata
Monte Lussari.

Dalle ore 10 lungo le vie del
paese ci saranno chioschi e
bancarelle.

Info:
segreteria@uscamporosso.org



IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



ILCAMGROUP
ONE PARTNER. ALL FRONTIERS





TANTI AUGURI DI BUONE FESTE DALLO STAFF DI RadioPuntoZero

Ora anche su  ***radiopuntozero***



*inquadra il qr code
visita il sito*



www.radiopuntozero.it