



RadioPuntoZero

# RICETTE DELLE FESTE

con le migliori ricette di

Radio  Chef

*Sfida all'ultima Ricetta*



[www.radiopuntozero.it](http://www.radiopuntozero.it)



Vi auguriamo  
Buon Natale  
e un felice 2024

www.autonordfioretto.it

  
**AUTONORDFIORETTO**  
CARINI // PRONTOAUTO UNICAR



800 300 007



inquadra il qr code  
per vedere le ricette



## INDICE

5. Gamberetti in salsa rosa di Giancarlo Cecchini
7. Fagottini al salmone di Daniela P.
9. Pizzette di polenta di Magda Braini
11. Patè di speck affumicato di Adriano Movia
13. Breve guida ai vini delle feste di Maria Teresa Gasparet
15. Crema di cavolo bianco e patate con crostini al tartufo di Ilaria Giulianini
17. Spaghetti alla busara di scampi freschi di Stefano Quarantotto
19. Risotto alla caciotta di malga con pinoli e miele di Piercarlo Basso
21. Gnocchi fatti in casa con sugo di salsiccia e salame di Mara Ciani
23. Le ricette delle feste
25. Ragù di lenticchie di Laura Sfetez
27. Sardine in padella con pomodori, pinoli e pesto del Ristorante  
Kamin Belvedere - Isola (Slo)
29. Ossibuchi con polenta gialla di Irene Craimich
31. Salmone con mandorle in crosta di sfoglia di Liliana Valerio
33. Cavolfiore al forno con hummus e melagrana di Martina Pluda
35. Torta foresta nera di Lorena Venuti
37. Crème Caramel di Matej Gruden
39. Cinnamon Rolls di Liza Paulin e Dennis Pitacco
41. Biscotti Canestrelli di Valeria Pullano
42. Sorbetto al limone senza gelatiera di Valentina Sorgente

### Ricette delle Feste 2023

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

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

Testi e foto: **Barbara Pernar, Maria Musil**

Redazione: **Debora Turco, Joanna Busolini**

Progettazione grafica: **Igor Damilano**

Direttore marketing: **Francesca Busolini**

Gli abbinamenti con il vino sono stati realizzati dai Supermercati Bosco



[www.turismofvg.it](http://www.turismofvg.it)  
IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA

 ZONCOLAN

# IO SONO INCANTO



Foto: N. Brolo



Inquadra il QR CODE  
e scopri di più.

Nelle curve, nei rettilinei, negli ostacoli, nei salti,  
nei muri, nei fuoripista, nelle competizioni,  
nelle libere ma soprattutto nella bellezza.  
Mi trovi nelle salite e mi scopri in ogni discesa, con energia.  
Io ti sto aspettando, **io sono Friuli Venezia Giulia.**

Info: 800 016 044 / [info@promoturismo.fvg.it](mailto:info@promoturismo.fvg.it)

**IO SONO  
FRIULI  
VENEZIA  
GIULIA**





## GAMBERETTI IN SALSA ROSA DI GIANCARLO CECCHINI DI CERVIGNANO DEL FRIULI

### INGREDIENTI

- 600 g gamberetti puliti
- 300 g maionese
- 80 g salsa ketchup
- 1 cucchiaino di salsa Worcester
- 2 cucchiaini di Brandy

ANTIPASTI

### PROCEDIMENTO

Per iniziare sbollentare i gamberetti per 2-3 minuti in acqua bollente leggermente salata. Scolarli e lasciar raffreddare. A parte, versare la maionese in un ampio contenitore e aggiungere la salsa ketchup. Mescolare per circa 90 secondi, fino ad ottenere una crema omogenea. Aggiungere la salsa Worcester alla miscela, mescolare, unire poi il Brandy per un tocco di sapore e amalgamare bene. Una volta pronta la salsa, aggiungere i gamberetti precedentemente strizzati per eliminare l'acqua e mescolare bene. Riporre il tutto in un contenitore con coperchio e far insaporire i gamberetti lasciandoli riposare in frigorifero per almeno un'ora o fino al momento di servirli. Servire i gamberetti in salsa rosa in alcune ciotoline o nei classici bicchieri da Martini da foderare a piacere con foglie di lattuga e guarnire con una fetta di limone.



**Vino consigliato: Traminer Aromatico Friuli Colli Orientali di Zuccolo**

### MAIONESE SUPER VELOCE

Vuoi provare a fare la maionese a casa? Prova questa ricetta facile e veloce. Riponi nel frullatore ad immersione 200 ml di olio di semi di girasole, un pizzico di sale, la punta di un cucchiaino di senape per un gusto più deciso, mezzo cucchiaino di aceto o qualche goccia di limone e, alla fine, aggiungi un uovo intero a temperatura ambiente. Frulla a velocità massima tenendo il frullatore basso fino a raggiungere la consistenza desiderata.

# 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* **IMPRESA**

[www.confartigianato.pordenone.it](http://www.confartigianato.pordenone.it)



## FAGOTTINI AL SALMONE DI DANIELA P. DI RAPOLLA (PZ)

### INGREDIENTI

- 100 g salmone
  - 500 g porri
  - 100 g robiola
  - 50 g Grana grattugiato
  - 100 ml latte
  - 3 rametti di timo fresco
  - 1 spicchio d'aglio
  - Sale, pepe, noce moscata q.b.
  - Olio evo q.b.
- Per le crespelle:
- 3 uova, 250 g farina
  - 500 ml latte
  - Burro q.b.

ANTIPASTI

### PROCEDIMENTO

Lavare i porri, prendere le foglie più verdi e scottarle in acqua bollente per 2 minuti. Ricavare delle striscioline, serviranno per chiudere i fagottini. Affettare la parte bianca a rondelle e cuocere a fuoco dolce con un filo d'olio per circa 20 minuti. Aggiungere il latte, aggiustare di sale e pepe e continuare la cottura fino a che il latte risulterà assorbito. Una volta raffreddato unire la robiola, il grana, della noce moscata e mescolare. In un'altra padella far rosolare l'aglio con un filo d'olio. Aggiungere il salmone tagliato a dadini, regolare di sale, pepe e timo e cuocere per 2-3 minuti. Preparare le crespelle e adagiare al centro 1 cucchiaino del composto di porri e 5-6 cubetti di salmone. Chiudere i fagottini con le striscioline di porro e disporli su una pirofila oleata. Riporre in forno statico a 200°C e cuocere per 10 minuti circa.



**Vino consigliato: Pinot Grigio Friuli Colli Orientali di La Roncaia**

### BACIARSI SOTTO IL VISCHIO

Il vischio è considerato un simbolo di fortuna in molte culture. Nell'antichità, veniva usato per curare molte malattie e per i druidi rappresentava la fertilità e la gioia; si credeva che proteggesse dal male. Durante il periodo natalizio, è comune appendere un ramo di questa pianta sopra la porta di casa. Secondo la tradizione, se due persone vengono sorprese sotto il vischio, devono scambiarsi un bacio, simbolo di buon auspicio e di amore per il nuovo anno.

# BOSCO

una famiglia come la tua

# Buone Feste

da tutta la famiglia Bosco

**Maxi**  
SUPERMERCATI



- \* Via Coroneo, 31/1 \* Via Orlandini, 1 \* Via Manna, 1 \*
- \* Via Concordia, 6 \* Via Franca, 4/2 \* Piazza Goldoni, 10 \*
- \* Via Settefontane, 51/1 \* Opicina, Largo San Tommaso, 2-3 \*

[www.gruppobosco.it](http://www.gruppobosco.it)

*Fare e  
rinnovare!*

**BRICO**  
CENTER  
Vicini di fare

*Soluzioni  
e occasioni!*

Via Giulia 88 tel. 040.566.236



## PIZZETTE DI POLENTA DI MAGDA BRAINI DI GORIZIA

### INGREDIENTI

- Polenta già pronta o istantanea
- Salsa di pomodoro q.b.
- Mozzarella q.b.
- Prosciutto q.b.
- Funghi q.b. (preferibilmente funghi champignon)
- Verdure miste per condire (zucchine, melanzane etc.)
- Speck q.b.

ANTIPASTI

### PROCEDIMENTO

Preparare la polenta istantanea seguendo le istruzioni sulla confezione. Stenderla su un piano a uno spessore di circa 1 cm e lasciarla raffreddare. Nel frattempo: cuocere la salsa di pomodoro, tagliare la mozzarella a cubetti, tagliare i funghi e saltarli in padella e preparare le verdure che si possono grigliare o cuocere in padella. Utilizzare un bicchiere o delle formine a tema per ricavare dei piccoli dischetti dalla polenta fredda. Spostare la polenta su una teglia rivestita con carta da forno e farcire: distribuire la salsa di pomodoro e i cubetti di mozzarella e aggiungere su alcune prosciutto e funghi o verdure e speck. Preriscaldare il forno a 180°C e infornare le pizette per 10 minuti circa o fino a quando la mozzarella non si sarà sciolta. Le mini pizette di polenta si possono servire calde ma sono ottime anche fredde.



**Vino consigliato: Collio Bianco Frontiere Tenuta Sant'Helena- Fantinel**

### DECORARE LA TAVOLA

Per allestire la tavola delle feste in stile country chic, scegli come base una tovaglia tinta unita, abbinata ai tovaglioli di tessuto grezzo e punta sui materiali naturali. Per un aspetto rustico, puoi optare per un centro tavola con frutta essiccata come arance, mele e noci, abbinato a rami di abete o pino. Candele bianche o avorio aggiungeranno un tocco di calore e ghirlande decorate con bacche o popcorn possono dare un'ulteriore atmosfera di campagna.



# *Dedicato a te*

*presenta questo invito all'Info Point  
e ricevi una gift card del valore di 10 euro  
spendibile nel villaggio*



Voucher valido sino al 28.02.2024 e non utilizzabile  
in combinazione con altre promozioni o altri voucher.  
Scopri tutti i termini contrattuali inquadrando il QR code.  
\*Le percentuali di sconto sono applicate dai singoli negozi.

90 NEGOZI CON RIDUZIONI DAL 30% AL 70% TUTTO L'ANNO\*

**PALMANOVA VILLAGE**  
LAND of FASHION



## PATÉ DI SPECK AFFUMICATO DI ADRIANO MOVIA DI ADEGLIACCO

### INGREDIENTI

- 1 scalogno
- 3 bacche di ginepro
- 1/2 spicchio di aglio
- 160 g di speck affumicato
- Olio evo q.b.
- 1/2 cucchiaino di miscela di spezie Ariosto
- Un pizzico di noce moscata
- 1/2 cubetto di burro alle erbe
- 2 cucchiai di vino rosso
- Pane nero o pan carré

**ANTIPASTI**

### PROCEDIMENTO

Riporre nel mixer lo scalogno, le bacche di ginepro, l'aglio, lo speck affumicato, l'olio extravergine d'oliva, la miscela di spezie Ariosto e la noce moscata. Mescolare gli ingredienti a velocità media fino a ottenere un impasto compatto e omogeneo. Aggiungere al composto il vino rosso e il burro alle erbe. Frullare nuovamente il tutto, cercando di ottenere un impasto abbastanza duro e compatto. Dopo aver terminato la fase di amalgama, prendere un contenitore piccolo e rivestire l'interno con pellicola per alimenti. Trasferire l'impasto nel contenitore, coprirlo con un altro strato di pellicola e chiudere il contenitore. Lasciare che l'impasto riposi in frigo per almeno 6-12 ore. Al momento di servire, stendere l'impasto su fette di pane nero o pan carré tostato. E il tuo spalmabile speciale è pronto! Ricordarsi di gustarlo preferibilmente fresco.



**Vino consigliato: Collio Pinot Nero di Santa Caterina**

### LO SAPEVI CHE..

Le bacche di ginepro sono note per le loro proprietà medicinali sin dall'antichità. Erano usate dagli egizi per la mummificazione e nella medicina tradizionale per trattare problemi quali i reumatismi e le infezioni del tratto urinario. Oltre a ciò, sono un ingrediente chiave del gin, che deve il suo nome al ginepro. Utilizzate intere o schiacciate, rilasciano tutto il loro aroma, soprattutto se abbinare a piatti di selvaggina, ragù e brodi di pesce.



CONSORZIO  
UNIVERSITARIO  
DI PORDENONE

MOLTIPLICATORE DI VALORE



**ISIA**  
ROMADESIGN  
CORSO DI PORDENONE

## ISIA Roma Design – Corsi a Pordenone

Diploma Accademico di primo livello in  
**Design del prodotto**

Diploma Accademico di secondo livello in  
**Product system design**

*“Dai forma ai tuoi sogni,  
progetta il tuo futuro nel design,,*

**Vieni a conoscerci!**

**[www.unipordenone.it](http://www.unipordenone.it)**

Scopri di più 

### **Consorzio di Pordenone**

per la formazione superiore,  
gli studi universitari e la ricerca

Via Prasecco n. 3/A  
33170 Pordenone  
Tel. 0434/523072



con il sostegno di

**FONDAZIONE  
FRIULI**





## BREVE GUIDA AI VINI DELLE FESTE

### MARIA TERESA GASPARET SOMMELIER SORSI E PERCORSI

I momenti di festa rappresentano l'occasione per stappare vini importanti, capaci di renderli unici e indimenticabili.

Ma quali vini scegliere? Qui vi proponiamo alcune linee guida:

**Per gli antipasti di pesce**, verdure e frittiture, si preferisce una bollicina rinfrescante metodo charmat come la Ribolla Gialla spumante. Per le crudité di mare, un metodo classico blanc de blanc, oppure dei vini secchi, giovani e profumati (Lugana, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Vermentino di Sardegna, Falanghina).

**Antipasti di formaggi e salumi** si abbinano a spumanti metodo classico (Franciacorta, Trento Doc, Oltrepò Pavese) o a vini bianchi, secchi di media persistenza (Friulano).

**Per i primi piatti di verdure** sono da preferire vini bianchi più o meno strutturati come il Soave, il Langhe Arneis, il Grechetto. Per quelli a base di carne scegliamo vini rossi leggeri (Chianti, Dolcetto, Schioppettino) e se il condimento prevede carni bianche, un vino bianco strutturato come uno Chardonnay, Verdicchio di Matelica. **I primi di pesce** richiedono vini bianchi secchi, fruttati e sapidi come la Falanghina, Coda di Volpe, Malvasia Istriana, Cirò bianco. **Per secondi a base di pesce** al forno sceglieremo dei vini bianchi freschi, con una buona struttura sapidità e persistenza come il Verdicchio dei Castelli di Jesi, il Cortese di Gavi, Etna Bianco, Vermentino di Sardegna. Se il pesce è più grasso (pesce spada, anguilla) optiamo per un vino bianco più strutturato o un rosso leggero come la Schiava, Bardolino, Pinot noir, Etna Rosso. **Alle carni rosse** abbiniamo un vino rosso di medio invecchiamento come un Lagrein, Rosso Piceno, Barbera d'Alba, mentre con gli arrostiti di carne, tacchino o faraona, opteremo per un Chianti o un Nebbiolo, Rosso Conero, Refosco dal Peduncolo Rosso. **A carni più saporite e strutturate** (brasati, selvaggina) abbineremo dei vini altrettanto strutturati come il Barolo, Barbaresco, Brunello di Montalcino, Amarone della Valpolicella, Pignolo. **Con i bolliti misti** Lambrusco di Sorbara o grasparossa, Raboso frizzante.

**Per il classico panettone**, ottimo il Moscato d'Asti frizzante o lo spumante Colli Euganei Moscato fior d'Arancio. **Per la pasticceria secca**, scegliamo un vino bianco passito (Ramandolo, Malvasia delle Lipari). E ora brindiamo. **Cin cin e buone feste!**

CONTATTATECI  
OGGI STESSO!

00385 52 772 360  
00385 95 384 7622



## SORRISO HOLLYWOODIANO

Ora disponibile in soli 24 ore!

**E NON  
È TUTTO!**

Fino alla fine dell'anno vi offriamo gratuito, il trattamento indolore-sedazione e l'alloggio.

E inoltre, vi abbasseremo il prezzo pari all'importo dell' IVA!

Non perdetevi questa straordinaria opportunità per un sorriso perfetto.

**MODERN<sup>®</sup>  
DENTAL**

Mjesni trg 10, Umag, 52470, Petrovija, HR | [moderndental.hr](http://moderndental.hr) | [info@moderndental.hr](mailto:info@moderndental.hr)



Da 28 anni un angolo di Inghilterra in perfetto stile anglosassone.  
Potrai cenare con ottimi piatti o panini accompagnato da una vasta scelta di birre alla spina, in bottiglia e in lattina.  
Vastissima scelta di Whisky Single Malt inglesi e scozzesi.

Per info e prenotazioni  
Via Caprin, 17/b tel. (+39).040.77.18.34 - [www.oldlondonpub.net](http://www.oldlondonpub.net) -





## CREMA DI CAVOLO E PATATE CON CROSTINI AL TARTUFO DI ILARIA GIULIANINI DI TRIESTE

### INGREDIENTI

- 1 cavolo bianco
- 3 patate medie
- Pane da abbrustolire q.b.
- Olio al tartufo q.b.
- 100 g formaggio Fontal (facoltativo)
- 500 ml di brodo vegetale
- Sale e pepe q.b.

PRIMO

### PROCEDIMENTO

Lavare il cavolo: eliminare le foglie esterne e le parti più dure e tagliare le cimette più o meno delle stesse dimensioni. Sbucciare le patate e tagliarle a cubetti. In una pentola far rosolare il cavolo con un filo d'olio per qualche minuto, aggiungere poi le patate e unire il brodo vegetale fino a ricoprire le verdure. Coprire con un coperchio e cuocere per circa 25 minuti. Terminata la cottura, frullare il tutto fino ad ottenere una crema liscia e omogenea e aggiustare di sale e pepe. Nel frattempo, tagliare il pane a dadini e condire con l'olio al tartufo, sale e pepe. Lasciare riposare per 5 minuti. Scaldare una padella e tostare il pane fino a ottenere dei crostini croccanti. Riscaldare la crema di cavolo e patate e servire calda con i crostini di pane al tartufo, un filo d'olio al tartufo e una spolverata di formaggio Fontal.



**Vino consigliato: Ribolla Gialla Spumante Brut di Zuccolo**

### LO SAPEVI CHE..

Perché si dice che “i bambini nascono sotto i cavoli”? È un'espressione dolce e fantasiosa per spiegare ai più piccoli l'arrivo di un nuovo nato. Il cavolo, considerato da sempre un simbolo di fertilità e rigenerazione, veniva raccolto dopo nove mesi dalla semina, proprio come il tempo di gestazione dei bambini. La raccolta dei cavoli inoltre era compito esclusivo delle donne, che venivano chiamate levatrici, e da qui l'associazione alla nascita.

# MAGIA DI NATALE

A MONFALCONE

MONFALCONE 

IO SONO  
FRIULI  
VENEZIA  
GIULIA

GO! 2025  
NOVA GORICA - GORIZIA

Monfalcone si illumina di tante iniziative per passare in serenità le feste natalizie: spettacoli, concerti, animazioni, letture e tanto altro per un Natale davvero di magia! Scopri tutti gli appuntamenti:



monfalconeeventi



## SPAGHETTI ALLA BUSARA DI SCAMPI FRESCHI DI STEFANO QUARANTOTTO DI TRIESTE

### INGREDIENTI

- 12 scampi nostrani interi
- Pomodori Piccadilly q.b.
- 1 porro
- 2 carote
- 1 gambo di sedano
- Sale, pepe e paprika q.b.
- 1 spicchio d'aglio
- Latte q.b.
- Olio evo q.b.
- Pane grattugiato q.b.
- Prezzemolo e basilico q.b.
- Vino bianco q.b.
- 320 g spaghetti a trafile ruvida

PRIMO

### PROCEDIMENTO

Prendere gli scampi freschi e separare la testa dalla coda. Con tutte le carcasse realizzare un soffritto con l'olio, i pomodori, le carote, il porro e il sedano tritati. Aggiungere la paprika e il vino bianco. Lasciare cuocere il tutto per circa 30 minuti aggiungendo ogni tanto un po' d'acqua. Realizzare la crema d'aglio: bollire per tre volte l'aglio privo di pelle e anima, poi cucinare con un po' di latte e olio evo. Continuare la cottura per 10 minuti e poi filtrare. Completata la cottura delle carcasse, macinare e filtrare il tutto, la salsa verrà usata per condire la pasta. Cuocere gli spaghetti e saltarli con la salsa ottenuta, aggiungendo le code di scampi freschi. Terminare il piatto con delle gocce di crema d'aglio e il pane grattugiato precedentemente saltato e profumato con il basilico e il prezzemolo ottenendo una busara rivisitata.



**Vino consigliato: Ribolla Gialla Friuli Colli Orientali di La Roncaia**

### SEGNA BICCHIERI PERSONALIZZATI

Per realizzare dei segna bicchieri originali per le feste, avrai bisogno di perline colorate o pietre semi-preziose, filo di ferro e un attrezzo per piegare il filo. Prepara i fili della lunghezza appropriata per realizzare uno o due giri intorno al bicchiere. Scegli le perline o le pietre personalizzate per ogni ospite, inseriscile sul filo e crea un piccolo anello alla fine per chiuderlo. Ora hai dei segna bicchieri unici fatti da te!



**TO  
TAL  
MENTE  
FVG.**

banca360fvg.it    



## RISOTTO ALLA CACIOTTA DI MALGA CON PINOLI E MIELE DI PIERCARLO BASSO DI UDINE

### INGREDIENTI

- 60-80 g riso Carnaroli
- 500 ml brodo vegetale
- 150 g di caciotta di Malga
- Pinoli q.b.
- Miele millefiori o tiglio q.b.
- Parmigiano q.b.

PRIMO

### PROCEDIMENTO

Pesare il riso a seconda delle porzioni che si vogliono realizzare. Se non si ha una bilancia a disposizione, utilizzare la tazzina da caffè, la giusta dose abbondante per una persona è di 2 tazzine. Versare un filo d'olio in una pentola e una volta caldo unire il riso e far tostare per qualche minuto. A piacere sfumare con due dita di vino bianco e lasciar evaporare. Aggiungere, poco alla volta, il brodo vegetale ben caldo. A metà cottura, aggiungere la caciotta di malga tagliata a pezzetti. Proseguire la cottura aggiungendo altro brodo all'occorrenza. Due minuti prima di spegnere il fuoco, unire i pinoli e mescolare bene. Una volta pronto il risotto, versarlo nei piatti. Per concludere, aggiungere un filo di miele millefiori o tiglio e una leggera spolverata di Parmigiano.



**Vino consigliato: Sauvignon Colli Orientali di Zuccolo**

### LO SAPEVI CHE...

Il miele di tiglio è profumato e aromatico, ha un gusto fresco e dolce. È un ottimo alleato per la salute grazie alle sue proprietà antibatteriche, calmanti e sedative, favorisce il relax ed è utile contro insonnia e stress. Inoltre, un cucchiaino sciolto lentamente in bocca può aiutare a lenire mal di gola e tosse. Ricco di vitamine e minerali, è un dolcificante naturale che apporta benefici al sistema immunitario.

Buone Feste  
da Tarvisio



COMUNE DI TARVISIO

RESTA AGGIORNATO SULLE ATTIVITÀ DEL COMUNE  
**SCARICA LA NOSTRA APP**



download our app  
prenesite našo aplikacijo  
laden sie unsere app herunter



## GNOCCHI FATTI IN CASA CON SUGO DI SALSICCIA E SALAME DI MARA CIANI DI TEREZANO - POZZUOLO DEL FRIULI

### INGREDIENTI

#### Per gli gnocchi:

- 1 kg di patate a buccia rossa
- 250 g di farina 00
- 1 uovo intero

#### Per il sugo:

- 1 cipolla
- 500 gr tra salsiccia e salame
- Passata di pomodoro q.b.
- Sale e pepe q.b.

PRIMO

### PROCEDIMENTO

Lessare le patate con la buccia in acqua bollente. Sbucciarle e passarle allo schiacciapatate. Lasciar raffreddare leggermente, aggiungere la farina e l'uovo e iniziare ad impastare. Stendere una parte di impasto ricavando una sorta di cilindro di 2 cm di spessore. Formare gli gnocchi. Procedere fino a completare l'impasto. Per il sugo: rosolare la cipolla tritata in un filo d'olio. Sminuzzare la salsiccia e il salame rimuovendo il grasso in eccesso e aggiungerli alla cipolla. Quando la carne avrà preso colore, aggiungere la passata di pomodoro. Salare e pepare a piacere, quindi lasciar cuocere il sugo per circa 60-90 minuti, fino a quando non raggiungerà la consistenza desiderata. Nel frattempo, cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata. Quando inizieranno a risalire, scolare gli gnocchi con l'aiuto di una schiumarola, sistemarli in un tegame e condire con il sugo.



**Vino consigliato: Collio Rosso 'Venko' Tenuta Sant'Helena- Fantinel**

### LA REDAZIONE DI RADIO CHEF CONSIGLIA...

Prova gli gnocchi fatti in casa anche con questa crema al Montasio. Per realizzarla, grattugia 300 g di Montasio e riponilo in una pentola per cottura a bagnomaria. Aggiungici 300 ml di panna e 50 g di burro e fai sciogliere lentamente. Verso fine cottura, unisci i tuorli, il sale, il pepe e la noce moscata e amalgama bene il tutto. Versa la crema sugli gnocchi e completa con un po' di Montasio grattugiato.

# 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



FOLLOW US!



[radiopuntozero.it](http://radiopuntozero.it)

Siamo alle porte del periodo più atteso dell'anno dove la magia delle feste inizia ad avvolgere ogni cosa. Se sei alla ricerca di idee e di ricette originali per arricchire il tuo menù e vivere a pieno l'atmosfera delle feste sei nel posto giusto, ti diamo il benvenuto nella cucina di Radio Chef.

Questo 2023 sta giungendo al termine ed è tempo per tutti di fermarci, di guardarci indietro per un attimo, fare un bilancio delle esperienze fatte, dei traguardi raggiunti e di iniziare a costruire nuovi obiettivi per il nostro futuro. Durante l'anno abbiamo raccolto più di mille ricette di cucina durante gli eventi in Friuli Venezia Giulia, le vostre ricette: alcune ve le abbiamo raccontate durante le puntate settimanali, altre le abbiamo pubblicate nelle nostre brochure, dai piatti di primavera, le preparazioni tradizionali più "friulane" in occasione di Friuli Doc, alcune ricette a base di pesce le avete trovate sfogliando le pagine dell'uscita dedicata a Barcolana, e altre ancora ve le racconteremo presto. Grande novità di quest'anno sono state le due edizioni della "Radio Chef Experience", due pomeriggi immersivi dove abbiamo avuto il piacere di incontrarvi per chiacchierare di cucina, scoprire piatti e idee nuove e degustare i prodotti del territorio. E non ci vogliamo fermare qui, per il nuovo anno stiamo preparando tante sorprese che non vediamo l'ora di svelarvi. Per ora vi auguriamo di godervi l'atmosfera, le feste e la compagnia dei vostri cari, ancor meglio con un buon piatto preparato proprio da voi! Sulle nostre tavole non manca mai... il dolce! E tu sei team pandoro o panettone? Noi, per non sbagliare, li assaggiamo entrambi.

Buone feste e buona cucina a tutti!

*Francesca Busolini,*  
direttore marketing

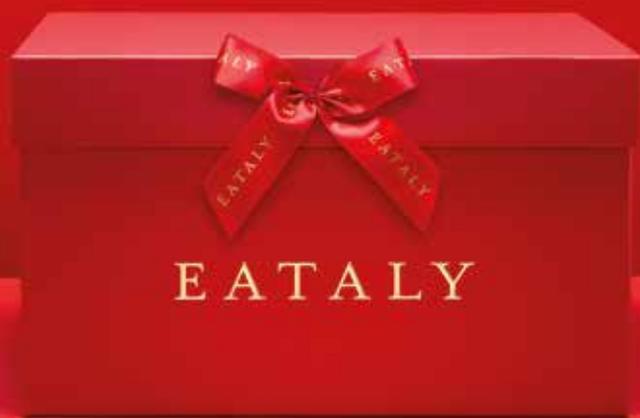


**Radio Chef**

*Sfida all'ultima Ricetta*  
RadioPuntoZero

**GIOVEDÌ E VENERDÌ ALLE 12.30**

# *Il gusto di stupire*



Che sapore ha il gusto di stupire? Quello di esperienze uniche che celebrano il gusto e rimandano alle nostre tradizioni più care. Quello dei prodotti nati dalla ricerca dei migliori ingredienti e da una sapiente lavorazione come la nuova linea esclusiva di panettoni e pandoro firmata Eataly. O, ancora, quello di una grande selezione di vini pregiati, di salumi italiani, di formaggi dei nostri alpeggi e dei più golosi dolci tipici: protagonisti di un'atmosfera che ti lascerà a bocca aperta. Per le tue feste, il gusto di stupire ti aspetta, sia in negozio che online.

## EATALY

Eataly Trieste  
Riva Tommaso Gulli, 1  
tel. 040 2465701



**Eataly ti aspetta!**  
*Prenota il tuo tavolo  
nei nostri ristoranti.*



## RAGU' DI LENTICCHIE DI LAURA SFETEZ DI TRIESTE

### INGREDIENTI

- 1 cipolla
- 2 carote
- 2 gambi di sedano
- 1 rametto di rosmarino
- 250 g di lenticchie
- 400 g di passata di pomodoro
- Olio evo q.b.
- Sale e pepe q.b.

PRIMO

### PROCEDIMENTO

Mondare e tritare la cipolla, le carote e il sedano. Versare in un tegame un filo d'olio, unire cipolla, carote e sedano e far dorare per circa 10 minuti. Sciacquare le lenticchie sotto l'acqua corrente e unire al soffritto. Mescolare e unire il rametto di rosmarino e la passata di pomodoro. Se il composto dovesse risultare troppo corposo aggiungere un po' d'acqua, coprire con un coperchio e continuare la cottura a fuoco medio-basso, mescolando di tanto in tanto, per circa un'ora. I tempi di cottura potrebbero variare a seconda delle lenticchie scelte. A fine cottura aggiustare di sale e pepe. Se si utilizzano lenticchie già cotte far ridurre prima la passata e poi unire le lenticchie e far cuocere per 15-20 minuti. Utilizzare il ragù per condire rigatoni o pappardelle o servire accompagnato da polenta o da riso integrale o selvaggio.



**Vino consigliato: Collio Friulano di Santa Caterina**

### I PORTAFORTUNA PER L'ANNO NUOVO

Tra gli immancabili sulla tavola di Capodanno, ci sono le lenticchie, simbolo di prosperità e ricchezza. Anche la melagrana, per la fertilità e la fortuna, e l'uva non devono mancare: ne vanno mangiati 12 chicchi a mezzanotte per augurare abbondanza per ogni mese del nuovo anno. Anche la frutta secca è considerata beneaugurante, quindi via libera a nocciole, noci, datteri,... E, per scacciare la sfortuna, un vino frizzante da stappare a mezzanotte.

# Ottica Avanzo

Dal 1876 la nostra ricetta e' qualita', professionalita'  
e un pizzico di stravaganza



Piazza Cavana 7 - Trieste

Tel. 040300960

E-mail: [otticaavanzo@gmail.com](mailto:otticaavanzo@gmail.com)

Website: [otticaavanzo.it](http://otticaavanzo.it) 



[www.belvedere.si](http://www.belvedere.si)



[restaurant@belvedere.si](mailto:restaurant@belvedere.si)



+386 5 66 05 666



KAMIN

Restaurant

ISOLA, SLOVENIA



## SARDINE IN PADELLA CON POMODORI, PINOLI E PESTO DEL RISTORANTE KAMIN BELVEDERE

### INGREDIENTI

- 500 g sardine fresche
- 1 limone bio
- 1 lime
- 2 spicchi d'aglio
- 100 g scalogno
- Olio evo
- 100 g pinoli
- 1 patata grande
- 300 g di pomodori datterini
- 40 g basilico fresco
- 100 ml panna da cucina
- Pesto di basilico q.b.

**SECONDO**

### PROCEDIMENTO

Pulire e asciugare le sardine, riporle in un vassoio basso, aggiungere la scorza grattugiata del limone, l'aglio e un filo d'olio e lasciar marinare in frigorifero per 30 minuti. Tostare i pinoli in una padella antiaderente fino a renderli fragranti e far raffreddare. Scaldare la panna fino all'ebollizione, aggiungere i pinoli e frullare il tutto con un frullatore a immersione. Sbucciare le patate e cuocerle in acqua salata. Passarle allo schiacciapatate e aggiungere la crema di pinoli. Tagliare i pomodori a pezzetti, aggiungere lo scalogno tritato, il basilico e dell'aglio. Condire con succo di lime, sale e pepe. Friggere le sardine in olio d'oliva per 3-5 minuti. Salando prima la padella, il pesce si rosola bene e non si attacca. Impiattare la crema di pinoli, riporre sopra le sardine e completare con i pomodori e un po' di pesto.



**Vino consigliato: Ribolla Gialla di Santa Caterina**

### CHIPS DI CAVOLO NERO

Pulisci le foglie di cavolo ed elimina la parte dura dello stelo. Spezzetta le foglie tenere, non dovranno risultare troppo piccole. Riponile su una teglia con carta da forno e condisci con olio evo, sale e peperoncino (a piacere). Mescola con le mani per spargere il condimento e completa con i semi di sesamo. È importante non sovrapporre le foglie, ma disporle su un solo strato. Cuoci le chips in forno caldo ventilato a 150°C per 15/20 minuti.



Amministrazione professionale di condominio e proprietà unica, progettazione edifici civili, direzione lavori, stime immobiliari, consulenza tecnica di parte per cause civili e penali, consulente del Tribunale di Trieste.

---

Via S. Francesco n. 62/A - 34133 Trieste

Tel. 040 3721908 - Fax 040 3477301

mail [info@studiovarrecchia.it](mailto:info@studiovarrecchia.it)

pec [massimo.varrecchia@geopec.it](mailto:massimo.varrecchia@geopec.it)

[www.studiovarrecchia.it](http://www.studiovarrecchia.it)

P.IVA 00921740320



inquadra il qr code



## OSSIBUCHI CON POLENTA GIALLA DI IRENE CRAINICH DI ATTIMIS

### INGREDIENTI

- 8 ossibuchi di maiale (stinco anteriore) o di vitello
- Farina 00 q.b.
- 1 bicchiere di vino bianco
- Sale q.b.
- Brodo q.b.
- 2 carote
- 1 cipolla
- 2 gambi di sedano
- Aglio (facoltativo)
- Prezzemolo q.b.

SECONDO

### PROCEDIMENTO

Iniziare dal soffritto: tritare le carote, la cipolla, il sedano e l'aglio. Infarinare bene gli ossibuchi su tutti i lati. Versare un filo d'olio in una pentola capiente e far dorare le verdure tritate per qualche minuto. Aggiungere gli ossibuchi infarinati e rosolarli fino a che non risulteranno dorati. Aggiungere il brodo fino a ricoprire gli ossibuchi e lasciar asciugare lentamente. Per la cottura ci vorranno circa 2 ore. Un quarto d'ora prima del termine della cottura, aggiungere un bicchiere di vino bianco e aggiustare di sale a piacere. Spegner il fuoco, aggiungere del prezzemolo precedentemente tritato e mescolare bene. Servire gli ossibuchi accompagnati da polenta gialla o del purè. A piacere, in conclusione, aggiungere della scorza di limone grattugiata.



**Vino consigliato: Friulano Colli Orientali di La Roncaia**

### LO SAPEVI CHE...

"Jingle Bells" è sul podio delle canzoni natalizie più famose nel mondo insieme a Stille Nacht e Adeste Fideles. Scritta da James Lord Pierpont nel 1857 e presentata con il titolo di "One Horse Open Sleigh", inizialmente non era una canzone destinata al Natale, ma fu suonata per la prima volta per la Festa del Ringraziamento. Incredibilmente, "Jingle Bells" è stata anche la prima canzone suonata nello spazio durante la missione Gemini nel 1965.

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**



## SALMONE CON MANDORLE IN CROSTA DI SFOGLIA DI LILIANA VALERIO DI PORTOGRUARO

### INGREDIENTI

- 1 filetto di salmone
- Latte q.b.
- Mandorle tritate q.b.
- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 1 tuorlo d'uovo

**SECONDO**

### PROCEDIMENTO

Riporre il filetto di salmone in un tegame capiente e coprirlo con il latte. Aggiungere le mandorle e lasciare che il salmone assorba questi gusti. Srotolare la pasta sfoglia su una teglia rivestita con carta da forno e adagiare il salmone al centro. Cospargere con il latte e le mandorle in cui è stato immerso. Chiudere la pasta sfoglia attorno al salmone, cercando di dare la forma del pesce. Ritagliare la sfoglia in eccesso e usarla per creare altre forme (come le scaglie del pesce) sulla superficie. In una ciotolina, mescolare un po' di latte con il tuorlo d'uovo. Spennellare questa miscela sulla superficie della sfoglia per favorire la doratura. Cuocere il salmone in forno preriscaldato a 190°C per circa 30-40 minuti, o fino a quando la sfoglia risulterà dorata e croccante. Sfornare e lasciare riposare per alcuni minuti prima di servire.



**Vino consigliato: Eclisse di La Roncaia**

### VOUOI RENDERE IL TUO REGALO ORIGINALE?

Scegli una foto carina o simpatica del destinatario del regalo, stampala in formato quadrato e di piccole dimensioni, simile ad una Polaroid. Scrivi sopra o sotto la foto il nome del destinatario, aggiungendo un messaggio personale. Incolla la foto in alto, al centro del pacchetto, o sulla punta del fiocco. La foto non solo servirà come biglietto del regalo, ma sarà a sua volta un piccolo ricordo che potrà essere conservato.

WWW.PUNTOCUCITO.IT

Punto  
cucito

VIENI A SCOPRIRE  
IN NEGOZIO LE TUE IDEE REGALO.....



VENDITA-RIPARAZIONE-ASSISTENZA TECNICA

MACCHINE PER IL CUCITO E LO STIRO

VENDITA FORBICI-FILATI E RICAMBI ORIGINALI

NECCHI JUKI JANOME elna  
PFAFF brother cricut. SWISS DESIGN

UDINE - VIA LOMBARDIA 2 - 0432410899 3347907038

info@puntocucito.it



## CAVOLFIORE AL FORNO CON HUMMUS E MELAGRANA DI MARTINA PLUDA DI VEGAN MEETUP TRIESTE

### INGREDIENTI

- 1 cavolfiore
- Olio evo q.b.
- 1 cucchiaino sciroppo d'acero
- Sale marino
- Spezie a piacimento
- 1 melagrana
- 600 g ceci lessi
- 2 cucchiaini tahina
- succo di 1 limone
- 1 spicchio d'aglio (facoltativo)

SECONDO

### PROCEDIMENTO

Per l'hummus frullare i ceci, la tahina, il succo di mezzo limone e lo spicchio d'aglio (a piacere) fino ad ottenere una crema morbida. Assaggiare e aggiustare di sale e limone a piacimento. In una pentola capiente bollire il cavolo in acqua salata per 8-10 minuti. Spennellarlo con olio, succo di 1/2 limone, lo sciroppo d'acero, sale e spezie a piacimento e infornarlo alla temperatura massima per circa 20 minuti o finché la superficie non sarà abbrustolita. Servire su un letto di hummus e cospargere con melagrana, olio a crudo e granelli di sale marino. Sotto Natale e Capodanno, o per le occasioni speciali, si può giocare con i colori dell'hummus separando il composto e aggiungendo a una parte una barbabietola bollita o un pezzo di zucca bollita così da creare una crema rossa o arancione e abbinare gusti differenti per accompagnare il cavolfiore.



**Vino consigliato: Il Grigio Royal Spumante di Collavini**

### COCKTAIL DI BENVENUTO

Vuoi dare un benvenuto frizzante ai tuoi ospiti? Prova questo cocktail fresco e colorato. Avrai bisogno di Prosecco freddo, foglie di menta e due melagrane, da una dovrai ricavare i chicchi e dall'altra il succo (puoi utilizzare uno schiacciap patate per ottenerlo). Riempi un terzo di un bicchiere con i chicchi di melagrana, versa sopra un paio di cucchiaini di succo di melagrana, completa con il Prosecco e guarnisci con foglie di menta.

**BUONE FESTE!  
VI ASPETTIAMO**

DAL 1957 UN POSTO DI (P)ASSAGGIO  
**DAWIT**  
*Die Jause*





## TORTA FORESTA NERA DI LORENA VENUTI DI MAGNANO IN RIVIERA

### INGREDIENTI

- 200 g di farina tipo 00
- 200 g di zucchero
- 4 uova
- 1 bustina di lievito
- 60 g di cacao amaro
- 90 g di burro
- 130 ml di latte
- 500/700 ml di panna
- 200 g di amarene sciroppate
- Succo di amarene q.b.
- Noci tritate o cioccolato in scaglie

DOLCI

### PROCEDIMENTO

In una ciotola, montare le uova con lo zucchero. Incorporare la farina setacciata, il lievito, il cacao, il burro fuso e il latte. Versare l'impasto in una tortiera e infornare a 180°C per 40 minuti. Sfnare e far raffreddare. Montare la panna ben ferma. Tagliare la torta orizzontalmente a metà e bagnare i dischi con il succo di amarene allungato con acqua. Guarnire una metà del disco con una generosa porzione di panna montata e amarene, poi ricoprire con l'altro disco. Con una spatola spalmare la panna montata rimanente su tutta la superficie e sui bordi della torta. Con una sac à poche, formare dei ciuffetti di panna sulla superficie e posizionare un'amarena su ciascun ciuffetto. Ricoprire i bordi laterali della torta con le noci sbriciolate o scaglie di cioccolato. Lasciare raffreddare in frigorifero per almeno un'ora prima di servire.



**Vino consigliato: Ramandolo DOCG di Fantinel**

### SCORZETTE D'ARANCIA AL CIOCCOLATO

Taglia le scorze di due arance a strisce sottili. In una pentola, sciogli 150 g di zucchero in 200 ml d'acqua e porta ad ebollizione. Aggiungì le scorze d'arancia e fai bollire per 15 minuti. Scola le scorze e lascia asciugare su un foglio di carta forno per qualche ora. Sciogli 200 g di cioccolato fondente a bagnomaria e ricopri le scorze. Riponi sulla carta forno e lascia solidificare. Le scorzette sono pronte per essere gustate (o regalate).



# PARCHETTI DI TORO



[www.parchettiditoro.com](http://www.parchettiditoro.com)  
e-mail: [info@parchettiditoro.it](mailto:info@parchettiditoro.it)

## NOVITÀ

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

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



DoorArreda



RUBNER  
porte



novalinea

Bettio

Protek



## CRÈME CARAMEL DI MATEJ GRUDEN DI TRIESTE

### INGREDIENTI

- 500 ml latte
- 3 uova intere
- 2 tuorli
- 100 g zucchero
- 1 bustina di vanillina

### Per il caramello:

- 150 g zucchero
- 50 ml acqua

DOLCI

### PROCEDIMENTO

In una pentola portare a ebollizione il latte con la scorza di un limone. Una volta raggiunta l'ebollizione, togliere la pentola dal fuoco e rimuovere la scorza. In un'altra ciotola, sbattere i tuorli e le uova intere con la quantità necessaria di zucchero, fino ad ottenere un composto spumoso. Versare lentamente il latte caldo nel composto di uova e zucchero, mescolando continuamente. Sciogliere lo zucchero con 2 cucchiai d'acqua in una pentola, fino a ottenere un caramello. Versare il caramello nelle formine. Filtrare la crema preparata precedentemente e versarla delicatamente nelle tazzine, sopra il caramello. Mettere gli stampini in una teglia e versare acqua calda nella teglia fino a metà stampino. Cuocere in forno per 45 minuti a 180°C. Lasciar raffreddare, poi posizionarle nel frigorifero per almeno 2 ore prima di servire.



**Vino consigliato: Asti Spumante Dolce Martini**

### LO SAPEVI CHE...

Ogni anno, il 18 settembre, si festeggia la giornata della crème caramel, dolce di altri tempi, leggero e delicato. Latte alla portoghese, crème caramel, custard o flan, questi sono alcuni dei nomi che indicano più o meno la stessa preparazione, un mix tra latte, uova e zucchero che, usati in proporzioni diverse, regalano magia in quanto a sapore e consistenze. La differenza principale sta nell'utilizzo delle uova: solo tuorli, intere o intere e tuorli.



# AFFILAUTENSILI NATISONONE

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

artDENTAL®

## Cercate dentisti in Croazia?

- ▶ 70 km da Trieste  
(quasi all'inizio del percorso)

Clinica dentale artDENTAL,  
Fiume (Kastav)

Prima visita e il preventivo **GRATUITO!**  
SERVIZI DENTALI ED IMPLANTOLOGIA AD ALTISSIMA QUALITÀ!

Numero verde: 800 788 301 | info@artdental.hr | www.artdental.it





## CINNAMON ROLLS

DI LIZA PAULIN E DENNIS PITACCO DI GORIZIA

### INGREDIENTI

- 600 g di farina
- 5 g lievito di birra secco
- 60 g di zucchero + 120 g per la farcia
- 1 uovo
- 120 ml di latte
- 120 ml di acqua
- 80 g di burro + 15 g per la farcia
- 15 g di cannella

DOLCI

### PROCEDIMENTO

In una ciotola unire lo zucchero, la farina, il lievito e l'uovo. Aggiungere il latte, l'acqua e il burro fuso intiepidito e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Coprire con un canovaccio e far riposare in un luogo caldo per circa un'ora. Miscelare i 120 g di zucchero con la cannella. Stendere l'impasto su una superficie infarinata e formare un rettangolo di circa 50x40 cm. Spennellare la superficie con il burro fuso e spargere lo zucchero aromatizzato alla cannella. Arrotolare l'impasto su se stesso, a partire dal lato più lungo, fino a creare un rotolo. Modellare la forma con le mani per renderlo omogeneo. Ricavare 12 pezzi uguali e disporli distanziati su una teglia (30x20) foderata con carta da forno. Coprire con un canovaccio e far riposare per un'ora. Preriscaldare il forno a 180°C e cuocere per circa 25 minuti, o fino a doratura.



**Vino consigliato: Spumante Ferrari Demi-Sec**

### LO SAPEVI CHE...

I Cinnamon Rolls sono un tipico dolce americano. La loro origine si perde nella storia della cucina europea, dove dolci simili, fatti con spezie e miele, venivano preparati già nel Medioevo. La ricetta è stata poi portata negli Stati Uniti dai coloni svedesi nel 17° secolo, dove ogni regione ha sviluppato la propria variante: in alcune zone, vengono aggiunte noci e uvetta. Ma l'ingrediente distintivo resta la cannella, che dona un sapore speziato.

www.turismofvg.it  
IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA

PIANCAVALLO

# IO SONO ADRENALINA



Foto: Mare Image



Inquadra il QR CODE  
e scopri di più.

Nelle curve, nei rettilinei, negli ostacoli, nei salti,  
nei muri, nei fuoripista, nelle competizioni,  
nelle libere ma soprattutto nella bellezza.  
Mi trovi nelle salite e mi scopri in ogni discesa, con energia.  
Io ti sto aspettando, **io sono Friuli Venezia Giulia.**

Info: 800 016 044 / [info@promoturismo.fvg.it](mailto:info@promoturismo.fvg.it)

IO SONO  
FRIULI  
VENEZIA  
GIULIA





## BISCOTTI CANESTRELLI DI VALERIA PULLANO DI RIBIS DI REANA DEL ROJALE

### INGREDIENTI

- 100 g di farina 00
- 100 g di fecola
- 120 g di burro (morbido)
- 2 tuorli
- 60 g di zucchero a velo
- Qualche goccia di vaniglia o vanillina (facoltativo)

DOLCI

### PROCEDIMENTO

Lessare le uova in acqua e aceto fino a renderle sode. Lasciarle raffreddare, sgusciarle e tenere i tuorli. Setacciare questi ultimi in una ciotola capiente. Aggiungere la farina, la fecola, il burro morbido, lo zucchero a velo e qualche goccia di vaniglia (o vanillina). Impastare velocemente a mano fino a ottenere un panetto omogeneo. Avvolgere il panetto nella pellicola trasparente e riporlo in frigo a riposare per 50 minuti. Dopo il riposo, stendere l'impasto con un mattarello fino a raggiungere uno spessore di 0,5 cm. Ritagliare i biscotti con degli stampini e disporli su una teglia rivestita di carta da forno. Infornare a 170°C per circa 13 minuti o fino a quando i bordi dei biscotti non saranno dorati. Una volta cotti, lasciar raffreddare su una griglia per farli raffreddare completamente e spolverizzare con zucchero a velo.



**Vino consigliato: Picolit di Fantinel**

### LO SAPEVI CHE...

I canestrelli sono biscotti tipici della Liguria. Hanno una caratteristica forma a fiore e sono spesso ricoperti di zucchero a velo. Si dice che, originariamente, i canestrelli siano stati creati come un simbolo di pace. Durante il Medioevo, era abitudine regalarli durante le negoziazioni di pace tra fazioni rivali. Il loro nome, "canestrelli", deriva da "canestro" o "cesta", perché venivano presentati all'interno di ceste come offerta di pace.



## SORBETTO AL LIMONE SENZA GELATIERA DI VALENTINA SORGENTE DI UDINE

### INGREDIENTI

- 6/7 limoni bio
- 180 ml di acqua
- 150 g di zucchero
- 1 albume
- Menta fresca

DOLCI

### PROCEDIMENTO

Tagliare i limoni a metà e spremerli per ottenere il succo. Tagliare le scorze (solo la parte gialla) e tenere da parte. Versare in un pentolino l'acqua e lo zucchero e aggiungere le scorze. Riporre sul fuoco, portare a ebollizione e mescolare fino a quando lo zucchero non sarà completamente sciolto. Rimuovere dal fuoco e lasciar raffreddare. Nel frattempo, montare l'albume a neve. Quando il liquido si sarà raffreddato, unire delicatamente l'albume montato e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Trasferire il tutto in un contenitore e riporre nel congelatore per circa 4 ore o fino a quando il sorbetto non sarà congelato. Prima di servire, lasciare a temperatura ambiente per qualche minuto. Decorare con foglie di menta fresca.



**Vino consigliato: Passito di Pantelleria di Pellegrino**

### LA REDAZIONE DI RADIO CHEF CONSIGLIA

Prova anche la variante con arance e mandarini. Ti serviranno 1 kg di arance o mandarini, 250 g di zucchero, 250 ml di acqua e il succo di un limone, e il procedimento rimane lo stesso. L'uso dell'albume d'uovo aiuta a dare al sorbetto una consistenza più cremosa, compensando l'assenza della gelatiera. Parecchie centinaia di anni fa, per questa preparazione, la gente utilizzava neve o ghiaccio per raffreddare il sorbetto.

# FIACCOLATA MONTE LUSSARI

Il primo gennaio 2024, alle ore 18  
partirà la 51° Fiaccolata Monte  
Lussari.

Dalle ore 10 lungo le vie del paese  
ci saranno chioschi e bancarelle.  
Info: [segreteria@uscamporosso.org](mailto:segreteria@uscamporosso.org)



IO SONO  
FRIULI  
VENEZIA  
GIULIA



ILCAMGROUP  
ONE PARTNER. ALL FRONTS

MovieTex di Mike Tessari

# COPPA EUROPA 22-25 gennaio 2024

22 e 23 gennaio: PROVE

24-25 gennaio: GARE

Foto Carlo Spaliviero

[www.uscamporosso.org](http://www.uscamporosso.org)



TANTI AUGURI DI BUONE FESTE  
DALLO STAFF DI  
**RadioPuntoZero**



[www.radiopuntozero.it](http://www.radiopuntozero.it)