



RadioPuntoZero

20 RICETTE DI PRIMAVERA

con le migliori ricette di

Radio  Chef

Sfida all'ultima Ricetta



www.radiopuntozero.it

www.turismofvg.it
IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA



ASPARAGI BIANCHI



Inquadra il QR CODE
e inizia il tuo viaggio



DOVE I SAPORI SONO AUTENTICI



Il gusto degli asparagi bianchi di Tavagnacco è uno dei simboli di un'enogastronomia che l'amore delle persone ha mantenuto autentica, con ingredienti straordinari e un'ospitalità appassionata ovunque, dalle osterie ai ristoranti, dalle cantine alle aziende. Per un viaggio da vivere con tutti i sensi. Io ti sto aspettando, io sono Friuli Venezia Giulia.

Info: 800 016 044 / info@promoturismo.fvg.it

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



inquadra il qrcode
per scaricare la brochure



INDICE

- 5. Sformato di zucchini e pancetta** di Maria Arca
- 7. Patate ripiene** di Carla Sacilotto
- 9. Frittata di asparagi selvatici e speck** di Ivana Leghissa
- 11. Rivisitazione del salame con l'aceto** di Confesercenti Udine
- 13. Burek con spinaci e ricotta** di Denis Mone
- 15. Risotto con gamberi, zucchini e burrata** di Simone Stabile
- 17. Pasticcio di porro** di Elena V.
- 19. Cous cous di primavera** di Cristina Cappellin
- 21. Orecchiette fatte in casa** di Caterina Gallo
- 22. Zuppa primaverile** di Cristina Missio
- 25. Arancini siciliani** di Sarina Pasian
- 27. Polpettine di ceci con crema di avocado** di Lucia Richter
- 29. Pulled pork** di Erika Canzian
- 31. Petto di pollo alla frutta secca** di Marco Moratti
- 33. Polpo** di Manuela M.
- 35. Red Velvet** di Ginger Trieste
- 37. Cheesecake ai lamponi** di Chiara Bisinella
- 39. Dolcetti al cocco senza glutine** di Marisa Chiaro
- 41. Salame al pistacchio** di Engi Begiqi
- 42. Torta al limone** della redazione di Radio Chef

20 Ricette di Primavera

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



INTESA  SANPAOLO



SFORMATO DI ZUCCHINE E PANCETTA MARIA ARCA - UDINE

INGREDIENTI

- 1 rotolo pasta brisè
- 500 g zucchine
- 200 g pancetta a cubetti
- 2 uova
- ½ cipolla
- Panna q.b.
- Olio evo q.b.
- Sale e pepe q.b.

ANTIPIASTI

PROCEDIMENTO

Lavare, asciugare e tagliare le zucchine a pezzetti e tritare la cipolla. Versare un filo d'olio in una padella antiaderente, far dorare la cipolla e unire le zucchine. Aggiustare di sale e pepe e far stufare il tutto per circa dieci minuti, spegnere poi il fuoco e lasciar raffreddare. Versare le zucchine in una ciotola, aggiungere la pancetta precedentemente scottata in padella e unire al composto le uova. Unire po' di panna per ammorbidire e, a piacere, unire del parmigiano grattugiato per intensificare il sapore. Amalgamare bene il composto.

Disporre il rotolo di pasta brisè all'interno di una teglia con carta da forno, versare sopra l'impasto e livellare con il dorso di un cucchiaio. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per circa 20/25 minuti.



Vino consigliato: Vino Consigliato: Collio Friulano di Santa Caterina – Fantinel

Come addobbare la tavola primaverile

Per un tocco di freschezza in tavola scegli tovaglie, tovaglioli, piatti e bicchieri in colori pastello come rosa, verde, blu e giallo. I colori vivaci sono perfetti per riflettere l'energia della stagione. Usa vasi piccoli e delicati pieni di fiori come margherite, tulipani, narcisi e mimose. Crea i segnaposto per gli ospiti utilizzando piccoli rami o foglie su cui scrivere il nome degli invitati con un pennarello indelebile.

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

PATATE RIPIENE

CARLA SACILOTTO - PORDENONE

INGREDIENTI PER DUE PORZIONI

- 4 patate di media grandezza
- 200 g scamorza
- 100 g pancetta
- Prezzemolo fresco q.b.
- Parmigiano Reggiano grattugiato q.b.

ANTIPASTI

PROCEDIMENTO

Lessare le patate intere in acqua bollente fino a che non risulteranno sode. Lasciarle raffreddare e poi tagliare la calotta. Con l'aiuto di un cucchiaio scavare l'interno ad una profondità di circa un centimetro, lasciando un margine intorno agli estremi. A parte, in una padella, cuocere la pancetta tagliata a cubetti e unire l'interno delle patate. Aggiungere al composto la scamorza tagliata a cubetti e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Riempire le patate scavate con il composto e disporle su una teglia da forno. Completare con prezzemolo fresco tritato e Parmigiano Reggiano grattugiato per una deliziosa gratinatura. Cuocere in forno preriscaldato a 150° per circa 10-15 minuti o fino a quando le patate risulteranno dorate. Servire calde.



Vino consigliato: Montecristo Bianco di Paron Mario – Fantinel

Patate al cartoccio

Ricetta tipica bavarese, è molto semplice da realizzare. Prendere 4 patate più o meno della stessa dimensione, lavarle accuratamente, asciugarle e avvolgerle in un foglio di carta d'alluminio. Riporre su una teglia e infornare a 200° per circa 50 minuti. Aprire il cartoccio, tagliare le patate a metà e aggiustare di sale e pepe. Servire con un cucchiaio di panna acida arricchita con erba cipollina tritata.

BOSCO

una famiglia come la tua

Abbiamo a cuore la tua spesa

- ❁ 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

Maxi
SUPERMERCATI



*Fare e
rinnovare!*

BRICO
CENTER
Vicini di fare

*Soluzioni
e occasioni!*

Via Giulia 88 tel. 040.566.236



FRITTATA DI ASPARAGI SELVATICI E SPECK IVANA LEGHISSA – TRIESTE

INGREDIENTI

- 5 uova
- 180 g speck
- 500/600 g asparagi selvatici
- Formaggio Grana q.b.
- Sale e pepe q.b.
- Latte q.b.
- Olio evo q.b.

ANTIPIASTI

PROCEDIMENTO

Lavare gli asparagi sotto l'acqua corrente, eliminare la parte finale più dura e tagliarli a pezzetti lasciando le punte intere. Scaldare un filo d'olio in una padella antiaderente e aggiungere gli asparagi, far cuocere fino a quando risulteranno appassiti.

Nel frattempo sbattere le uova in una ciotola, aggiustare di sale, pepe e aggiungere la quantità desiderata di grana grattugiato e lo speck tagliato a cubetti. Versare un po' di latte e mescolare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.

Infine, unire il composto di uova e speck agli asparagi in padella e procedere con la cottura: far cuocere la frittata a fuoco dolce con il coperchio per qualche minuto e, facendosi aiutare dal coperchio, girarla dall'altro lato e continuare la cottura ancora per alcuni minuti.



Vino consigliato: Eclisse di La Roncaia

La raccolta degli asparagi selvatici

Quando iniziamo ad incontrarli significa che è arrivata la bella stagione. La raccolta delle piante in Friuli Venezia Giulia è disciplinata dal Regolamento Regionale di tutela di flora e fauna che, per le piante eduli, distingue fra quelle che hanno limite di raccolta a 1 kg e quelle a 3 kg. L'asparago selvatico può essere raccolto per un massimo di 1 kg al giorno per persona. Per approfondire www.regione.fvg.it.



Rappresentanza

Dalla parte del commerciante: Confesercenti siede ai tavoli istituzionali di concertazione e vi rappresenta.

Corsi Obbligatori

Il nostro CAT ti fornisce tutta la formazione richiesta dalle leggi vigenti, e i nostri consulenti sapranno indicarti l'offerta personalizzata più adatta.

Consulenza

Vi forniamo consulenza legale, tributaria, sul lavoro e sul credito.

TUTTI I CORSI:

SAB (EX REC)

AGENTI DI COMMERCIO

AGENTI IMMOBILIARI

SICUREZZA SUL LAVORO

IGIENE DEGLI ALIMENTI HACCP

ADDETTI ANTINCENDIO

ADDETTI PRIMO SOCCORSO

tel. 0432 481253

Via Tricesimo, 246 - Udine

info@confesercentiudine.it

www.confesercenti.fvg.it



Credito & Contributi

Il CAT Confesercenti ha due vie per sostenere l'accesso al credito delle aziende: fornendo le garanzie sui finanziamenti o erogandoli in prima persona.

Corsi Professionalizzanti

Corsi SAB, Agenti di Commercio, Agenti immobiliari. Un'offerta formativa completa per l'abilitazione alle professioni, a tariffe vantaggiose.

Marketing & Promozione

Promuovere la propria attività ed essere attrattivi sul mercato è oggi un attributo indispensabile per il buon funzionamento della propria azienda e per fare buoni affari.

Servizi e Soluzioni dalla A alla Z

TUTTI I VANTAGGI DI FAR PARTE DELLA NOSTRA FAMIGLIA

SCOPRI I SERVIZI





RIVISITAZIONE DEL SALAME CON L'ACETO CONFESERCENTI UDINE

INGREDIENTI

- Salame fresco friulano
- Aceto di vino bianco
- Cipolla rossa di Tropea
- Olio evo

ANTIPASTI

PROCEDIMENTO

Affettare la cipolla e farla appassire in padella in un paio di cucchiai d'olio a fuoco bassissimo. Tagliare il salame a fette di 1 cm di spessore, aggiungere alla cipolla appassita e cuocere per qualche minuto per lato. Completare con una spruzzata di aceto, far evaporare e togliere dal fuoco. Si consiglia un abbinamento con polenta e salsa al Montasio: portare a bollire un litro d'acqua salata, aggiungere un cucchiaio d'olio e far cadere a pioggia 300 g di farina di mais. Mescolare con una frusta e continuare la cottura a fuoco basso per circa un'ora. A parte rosolare 50 g di burro, unire 50 g di farina e far dorare. Aggiungere 500 ml di latte e continuare la cottura fino a raggiungere una consistenza corposa. Unire 150 g di Montasio stagionato grattugiato e amalgamare. Frullare con il minipimer per eliminare eventuali grumi.



Vino consigliato: Collio Pinot Nero di Santa Caterina

Chips di polenta

Polenta avanzata? Riscaldala per ottenere una consistenza più morbida e versala tra due fogli di carta forno oliata. Puoi arricchire con formaggio grattugiato o rosmarino tritato. Stendi il composto con il mattarello in una sfoglia sottile (più è sottile più le chips saranno croccanti) e ricava dei dischetti o delle forme di simile dimensione. Riponi su una teglia con carta da forno e cuoci a 180° per 15-20 minuti o fino a doratura.

LE VACANZE IDEALI A

THERMANA LAŠKO, SLOVENIA

Piaceri termali sotto la spettacolare cupola di vetro.
Piscine termali, vasche di idromassaggio, scivolo
7 diverse saune e trattamenti Wellness Spa
Tutto sotto lo stesso tetto!

A partire da €124 in Mezza Pensione!

PASQUA

Dal 29 marzo al 2 aprile

Bambini fino ai 5 anni non compiuti GRATIS!
Più grandicelli pagano la metà!

SCOPRI LE NOSTRE OFFERTE!


THERMANA
HOTELS | SPA | RESORTS | CONFERENCES



-20%

PONTE 25 APRILE E 1° MAGGIO

Dal 26 aprile al 5 maggio

Approfittate degli sconti fino al 20% !

www.thermana.si

f Thermana Laško

@thermana_lasko



PIVOVARNA & GOSTILNA MAHNIČ^V



KOLODVORSKA 4 ♦ 6240 KOZINA ♦ T: +386 (0)5 680 01 00 ♦ INFO@MAHNIC.SI

www.mahnic.si

BUREK CON SPINACI E RICOTTA

DENIS MONE - GORIZIA

INGREDIENTI

- 6-8 fogli di pasta fillo
- 500 g ricotta fresca
- 1 kg spinaci freschi
- 1 cipolla
- Olio evo q.b.
- Latte q.b.
- Sale e pepe q.b.

ANTIPIASTI

PROCEDIMENTO

Pulire gli spinaci e tritare la cipolla. Soffriggere la cipolla con un filo d'olio, unire gli spinaci e farli appassire per circa 8 minuti. Aggiustare di sale e pepe, lasciarli raffreddare e sminuzzarli. Riporre gli spinaci in una ciotola, unire la ricotta e amalgamare. A parte preparare un'emulsione con un po' di latte, qualche cucchiaino d'olio e sale. Prendere un foglio di pasta fillo, stenderlo su un piano e spennellare tutta la superficie con l'emulsione. Sovrapporre un secondo foglio e ripetere l'operazione. Adagiare il composto di spinaci e ricotta vicino ad uno dei bordi e arrotolare fino a formare un rotolo stretto. Ripetere l'operazione per ottenere 2 o 3 rotoli uguali. Disporre i rotoli una teglia rotonda dando una forma a chiocciola. Spennellare ancora con l'emulsione. Infornare a 180° per 30-40 minuti o fino a doratura.



Vino consigliato: Ribolla Gialla Colli Orientali di Zuccolo

Lo sapevi che...

Il burek è un cibo popolare in molte cucine del Medio Oriente, dei Balcani e del Nord Africa. Può essere avvolto a spirale, a forma di mezzaluna o realizzato in piccole porzioni rettangolari o quadrate, e può essere ripieno con una vasta gamma di ingredienti. Il burek ha origini turche ed è noto fin dal tempo dell'Impero Ottomano. La parola "burek" deriva dal turco "börek" che si traduce come "torta".

Vedi che non si vede



MARMI GRANITI
Francescut

COOKING Surface Prime è il sistema cottura innovativo a induzione integrato nel piano cucina in grès porcellanato che si adatta perfettamente ad ogni spazio.

Resiste a macchie e graffi, è igienico e di facile manutenzione.

Nel nostro show-room di Casarsa della Delizia potrete scegliere tra la vasta gamma di opzioni disponibili.



0434 86278



www.francescutmarmi.it



RISOTTO CON GAMBERI, ZUCCHINE E BURRATA

SIMONE STABILE - CERVIGNANO DEL FRIULI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 g di riso Carnaroli
- Brodo vegetale q.b.
- 1 spicchio d'aglio
- Olio evo q.b.
- 3 zucchine medie
- Sale e pepe q.b.
- Prezzemolo fresco q.b.
- Un cubetto di burro
- 16 gamberoni
- 150 g burrata

PRIMO

PROCEDIMENTO

Lavare e tagliare le zucchine a cubetti. Tostare il riso in una pentola capiente in due cucchiai di olio e poco alla volta iniziare ad aggiungere il brodo vegetale caldo, mescolando di tanto in tanto. In un'altra padella versare un filo d'olio e far rosolare l'aglio. Aggiungere le zucchine e cuocere per circa 8/10 minuti, aggiustare di sale e pepe e aggiungere prezzemolo fresco tritato. Togliere l'aglio e frullare le zucchine con il minipimer. Aggiungere il composto di zucchine al riso verso fine cottura. Nel frattempo scottare velocemente i gamberi in padella.

Mantecare il risotto con una noce di burro, lasciar riposare coperto per 2 minuti. Impiattare il risotto e completare con i gamberi scottati e fiocchi di burrata fresca.



Vino consigliato: *Chardonnay Friuli Grave di Zuccolo*

A ogni piatto il suo riso

Per risotti cremosi è preferibile il Carnaroli con la sua consistenza soda o l'Arborio, ideale anche per i dolci. Il Basmati è ottimo per accompagnare piatti speziati mentre il Jasmin è delicato e perfetto per ricette orientali. Il riso integrale, con la sua cottura lunga, è altamente digeribile e il Venere, simile al riso nero, è ideale per piatti di pesce e insalate per le quali si possono usare anche il parboiled, il ribe o il riso rosso.

TORRI d'EUROPA

shopping spettacolo emozioni

PER IL TUO SHOPPING

MILLE OCCASIONI
NEI NOSTRI NEGOZI



**BIGLIETTERIA
TEATRO ROSSETTI**
Vendita biglietti
e abbonamenti
ilRossetti
GIORGIO ARMANI MILANO SPONSOR UFFICIALE

- PARK PER PRIVATI
- PARCHEGGI ROSA
- RICARICA AUTO ELETTRICHE
- AREA BIMBI
- AREA ALLATTAMENTO
- BIGLIETTERIA BUS

- BANCOMAT
- FAX E FOTOCOPIE
- FOTOFESSERE
- AMAZON LOCKER
- INPOST LOCKER
- DEFIBRILLATORE



torrideuropa.com

Trieste, via Svevo e via D'Alviano - infoline 040 637448

Galleria commerciale: Lun-Sab 9.00-20.00 - Dom 10.00-20.00 - Ipermercato: Lun-Sab 9.00-20.30 - Dom 10.00-20.30



PASTICCIO DI PORRO

ELENA V. - MONFALCONE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 6 porri di media grandezza
- 100 g di burro
- 100 g di farina 00
- 1 l latte
- Sale e pepe q.b.
- Olio q.b.
- Pasta per lasagne fresche
- Noce moscata grattugiata q.b.
- Pangrattato q.b.
- Parmigiano grattugiato q.b.

PRIMO

PROCEDIMENTO

Lavare e tagliare i porri a rondelle sottili. Scaldare un filo d'olio in padella e cuocere i porri fino a che risulteranno morbidi e traslucidi. Aggiustare di sale e pepe.

Per la besciamella: sciogliere il burro in una casseruola e unire la farina mescolando costantemente con una frusta per evitare la formazione di grumi. Aggiungere il latte un po' alla volta fino ad ottenere una crema liscia. Portare il composto ad ebollizione, abbassare la fiamma e aggiustare di sale e noce moscata. Comporre il pasticcio: in una teglia riporre uno strato di lasagne, uno di porro e uno di besciamella. Ripetere questo processo fino a esaurimento degli ingredienti o fino a raggiungere tre strati. Completare con pangrattato e parmigiano grattugiato. Cuocere il pasticcio in forno preriscaldato per circa 20 minuti o fino a doratura.



Vino consigliato: *Collio Pinot Grigio di Santa Caterina*

Coltivare sul balcone

Sul balcone puoi coltivare varie piantine aromatiche primaverili come il basilico, il prezzemolo, la menta, la salvia, l'erba cipollina e il rosmarino. Sono piante che richiedono poca acqua, molto sole e un suolo ben drenato. In vasi o contenitori cresceranno bene e aggiungeranno freschezza e sapore ai tuoi piatti. Ricorda di potarle regolarmente per promuovere una crescita sana e rigogliosa.



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

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**





COUS COUS DI PRIMAVERA CRISTINA CAPPELLIN - PORDENONE

INGREDIENTI PER 2 PORZIONI

- 160 g cous cous
- 240 g ceci lessati
- 1 cipolla media
- 1 spicchio aglio
- 200 ml latte di cocco
- 200 g pomodorini pachino
- Spinaci freschi q.b.
- 1 cucchiaino curry
- 1 cucchiaio di olio di sesamo
- Sale e pepe q.b.

PRIMO

PROCEDIMENTO

Tritare la cipolla e l'aglio finemente e far soffriggere in un filo d'olio in padella. Unire il curry e, a piacere, un pizzico di curcuma e cannella (facoltativo) e far tostare per un paio di minuti mescolando. Aggiungere gli spinaci freschi e i ceci e far saltare per qualche minuto. Al bisogno aggiungere una tazzina d'acqua. Versare il latte di cocco e i pomodorini tagliati a metà, mescolare il tutto e portare ad ebollizione. Chiudere con il coperchio, abbassare la fiamma e continuare la cottura per circa 10/15 minuti. Aggiustare di sale e pepe. Nel frattempo preparare il cous cous: portare a ebollizione 320 ml di acqua salata con un cucchiaio di olio e versare il cous cous. Spegnerne il fuoco e lasciar riposare per circa 5 minuti, sgranare poi con una forchetta. Servire una porzione di cous cous e completare con i ceci speziati.



Vino consigliato: Traminer Aromatico Friuli Colli Orientali di Zuccolo

Panna di cocco

Lo sapevi che puoi usare il latte di cocco per una panna montata veg? Prendi una lattina (no brick) di latte di cocco con almeno il 18% di grassi (vedi etichetta) e riponila in frigorifero per almeno 24 ore: rimuovi dal frigo e preleva con un cucchiaio solo la parte densa. Riponi in una ciotola capiente e monta con le fruste per 1 minuto, aggiungi 2 cucchiaini di zucchero a velo e continua a montare per 30 secondi o fino a che risulterà soda.



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

pec massimo.varrecchia@geopec.it

www.studiovarrecchia.it

P.IVA 00921740320



inquadra il qr code



ORECCHIETTE FATTE IN CASA CON CIME DI RAPA CATERINA GALLO - CERVIGNANO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 g semola
- 200 ml acqua
- Sale fino q.b.
- 400 g cime di rapa
- Olio evo q.b.
- 2 spicchi aglio
- Peperoncino q.b.
- 2 filetti acciuga sott'olio

PRIMO

PROCEDIMENTO

Disporre la semola a fontana su una spianatoia, aggiungere al centro l'acqua e impastare. Unire un po' di sale e lavorare l'impasto fino a completo assorbimento dell'acqua. Lasciare riposare per circa 15 minuti. Formare dei cilindri sottili e tagliare l'impasto a pezzetti. Per ognuno dare la forma di un piccolo orecchio, aiutandosi con un coltello e con un dito. Lasciar asciugare le orecchiette prima di cuocerle. Per il condimento pulire le cime di rapa e selezionare solo le cimette e le foglie verdi, lavarle in acqua fredda e tenere da parte. Versare un filo d'olio in padella e aggiungere gli spicchi d'aglio schiacciati, il peperoncino e soffriggere a fiamma bassissima per alcuni minuti. Togliere dal fuoco e unire i filetti di acciuga. Cuocere le orecchiette in acqua bollente insieme alle cime di rapa. Scolare e aggiungere al soffritto amalgamando il tutto.



Vino consigliato: Ribolla Gialla Friuli Colli Orientali di La Roncaia

Frullato verde primaverile

Vuoi iniziare la giornata con un pieno di energia? Prova questo frullato verde primaverile. Versa nel frullatore una mela verde tagliata a pezzi, una manciata di spinaci baby, mezzo cetriolo pelato, il succo di mezzo limone, un pezzetto di zenzero fresco pelato, un cucchiaino di miele e 100-150 ml di acqua. Frulla fino ad ottenere un mix omogeneo e servi con ghiaccio per un po' di freschezza extra.



ZUPPA PRIMAVERILE CRISTINA MISSIO - TAVAGNACCO

INGREDIENTI

- 100 g fave
- 100 g piselli spaccati
- 100 g lenticchie rosse
- 100 g fagioli borlotti
- 50 g orzo perlato
- 50 g farro
- 2 carote
- 1 cipolla
- 2 gambi sedano
- Spinaci q.b.

PRIMO

PROCEDIMENTO

Mettere a bagno i fagioli, le fave, i piselli e le lenticchie in una ciotola ricoperti d'acqua e lasciar riposare per una notte. Scolare i legumi e risciacquarli. Preparare un brodo vegetale con mezza cipolla, una carota, un gambo di sedano e spinaci freschi, lasciar cuocere per circa un'oretta e aggiustare di sale e pepe. A parte versare in un tegame capiente un filo d'olio, far soffriggere leggermente mezza cipolla tritata e aggiungere mezzo gambo di sedano e una carota tritata. Unire i legumi, l'orzo e il farro e aggiungere il brodo fino a ricoprire il tutto. Mescolare di tanto in tanto con un cucchiaino di legno e se necessario aggiungere ulteriore brodo durante la cottura. Cuocere fino a che legumi e cereali non risulteranno morbidi, ci vorrà circa un'ora e mezza.



Vino consigliato: Pinot Grigio di Paron Mario – Fantinel

Contorno di fave

Le fave fresche, di stagione tra aprile e luglio, sono un delizioso contorno. Per due porzioni pulire circa 200 g di fave: toglierle dal baccello, eliminare la pellicina esterna e lavarle sotto l'acqua. Soffriggere mezza cipolla tritata in un filo d'olio e, una volta dorata, aggiungere le fave. Aggiustare di sale e pepe, unire una tazzina di acqua e, a piacere, mezza di vino. Cuocere il tutto per circa 20 minuti.



Radio
PuntoZero

Ascolta Radio Chef il
Giovedì e Venerdì
dalle 12:30

Buon compleanno Radio Chef

Tanti auguri a te, tanti auguri a teee... è tempo di festeggiare, **Radio Chef**, il nostro programma di cucina, spegne dieci candeline. Era il 14 febbraio del 2014 quando la prima puntata prendeva il via ed è stato subito amore, per la cucina e per le vostre ricette.

In questi anni sono state oltre 2500 le **ricette** arrivate in redazione da tutti gli angoli del Friuli Venezia Giulia, più di 1000 le **puntate** in diretta, 7 le brochure interamente dedicate alle ricette degli ascoltatori e 2 le "**Radio Chef Experience**", gli incontri con la nostra community per condividere la passione per la cucina e incontrare esperti e personalità del settore.

Ora siamo pronti a dare il via alla bella stagione e se anche tu vuoi portare in tavola colore e freschezza, in queste pagine potrai trovare tanti piatti speciali per arricchire il tuo menù dall'antipasto al dolce, gli abbinamenti proposti dai Supermercati Bosco uniti a consigli e curiosità proposti dalla redazione.

Radio Chef ritorna **ogni giovedì e venerdì alle 12.30** con una nuova puntata: Barbara Pernar e Maria Musil ci guideranno alla scoperta degli **eventi enogastronomici** da non perdere in Friuli Venezia Giulia, i consigli sulla **spesa** di stagione, le **novità** dal mondo della cucina, le **ricette** degli ascoltatori e tanti **ospiti** che, tra piatti tipici e curiosità, ogni settimana ci portano a conoscere da vicino il nostro territorio, dal mare alla montagna. Continua a seguirci anche sulle nostre pagine social per non perdere i prossimi appuntamenti e non dimenticarti di inviare la tua ricetta, in omaggio per te il **grembiule firmato #radiochef**

Francesca Busolini,
direttore marketing 



Radio Chef 10
Sfida all'ultima Ricetta



Inquadra il qrcode
per inviarti la tua
ricetta



www.radiopuntozero.it

FM FVG 101.1 - 101-3 100.5 - Tarvisio 90.100



PROSSIMI EVENTI A LATISANA (UD)

FESTA DI PRIMAVERA

7 aprile 2024

ASPETTANDO CALICI DI STELLE

30 luglio 2024

CALICI DI STELLE APRILIA MARITTIMA

6 agosto 2024

CALICI DI STELLE LATISANA

8 agosto 2024

SETTEMBRE LATISANESE

6-7-8 settembre 2024



Città di Latisana



ARANCINI SICILIANI SARINA PASIAN - LATISANA

INGREDIENTI

- 500 g riso
- 500 ml salsa al pomodoro
- 200 g carne di manzo macinata
- 1 cipolla
- 200 g mozzarella
- 100 g piselli
- Pangrattato q.b.
- 2 uova
- Sale q.b.
- Olio di semi di arachidi per friggere q.b.

SECONDO

PROCEDIMENTO

Lessare il riso in acqua salata e lasciar raffreddare. Per il ripieno versare in padella un filo d'olio e far soffriggere la cipolla tritata, aggiungere la carne macinata e far rosolare. Unire la salsa, aggiustare di sale e pepe e dopo circa 15 minuti aggiungere i piselli e continuare la cottura a fuoco lento per altri 10 minuti. Tagliare la mozzarella a cubetti e far asciugare. Quando il riso risulterà freddo (ci vorranno alcune ore) formare gli arancini: prendere una porzione di riso, schiacciarlo al centro della mano formando una conca, aggiungere un cucchiaino di ragù e qualche cubetto di mozzarella e richiudere con un altro strato di riso. Dare una forma a punta tipica di questo ripieno. Ripassare ogni arancino nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato. Friggere in olio bollente fino a doratura, poi scolare su carta assorbente.



Vino consigliato: Barone Rosso di Paron Mario – Fantinel

Lo sapevi che...

Le origini degli arancini, tipici della tradizione siciliana, risalgono all'invasione saracena dell'Isola tra il IX e il XI secolo d.C. Sembra che fossero una sorta di pranzo al sacco preparato dalle donne per i guerrieri in battaglia: una palla di riso ripiena di carne e verdure che poteva essere consumata anche dopo giorni. Oggi le varianti sono numerose, da quelle più classiche, come il ragù, a quelle più innovative con pistacchio o pesce.



Le nostre **miscele macinate** e confezionate in pratici sacchetti apri e chiudi per non perdere mai **la freschezza e la qualità**. Scopri quale miscela è più adatta ai tuoi gusti.



Vieni a trovarci presso il nostro punto vendita
via J. Ressel 2/7 - Zona Ind. Est -
San Dorligo della Valle
www.inpuntocaffe.it



C A L Z A T U R E
dal 1898...

MAIVESTITI

M O D A E C O M F O R T

BIRKENSTOCK®



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



POLPETTINE DI CECI CON CREMA DI AVOCADO

LUCIA RICHTER - TRIESTE

INGREDIENTI

- 250 g ceci
- 1 uovo
- 1 cucchiaio formaggio grattugiato
- 2 cucchiai pane grattugiato
- Prezzemolo q.b
- Olio evo q.b
- Mezzo avocado
- Succo di limone q.b
- 20 g mandorle in scaglie
- 3 pomodorini freschi/secchi
- Sale e pepe q.b

SECONDO

PROCEDIMENTO

Prendere i ceci, scolarli e inserirli nel mixer. Unire l'uovo, il pane grattugiato, il formaggio grattugiato, un po' di prezzemolo e un filo d'olio extravergine d'oliva. Frullare il tutto fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Prendere un po' di composto, arrotolarlo tra le mani e formare le polpette. Cuocere in friggitrice ad aria a 200° per 15 minuti. Per la versione vegana delle polpette sostituire l'uovo con 50 ml di acqua naturale o 1 patata bollita e il formaggio con il lievito alimentare.

Preparare la salsa di avocado: inserire nel mixer l'avocado, il sale, il pepe, il succo di limone e i pomodorini tagliati a pezzettini. Frullare e riporre in un piatto fondo. Tostare le mandorle in padella e mescolarle alla salsa, tenere qualche mandorla per decorare. Gustare inzuppando le polpette nella salsa.



Vino consigliato: Chardonnay Friuli Grave di Zuccolo

Conosci l'acquafaba?

L'acquafaba è l'acqua di cottura dei ceci e può essere montata come gli albumi (3 cucchiai di acquafaba = 1 albume d'uovo). Prova questa mousse al cioccolato: riponi 120 g di acquafaba in una ciotola, unisci 3 cucchiai di zucchero a velo e monta con le fruste per 10 minuti. Unisci 100 g di cioccolato fondente fuso tiepido e mescola con una spatola dal basso verso l'alto. Riponi nei bicchieri e lascia riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

Bah Ristorante *CHALET AL LAGO*

Via Nevea 17 - Lago di Raibl (Altitudine m.965)

CAVE DEL PREDIL - TARVISIO (UD)

3248139920 - 3471085534 armando.kaus@virgilio.it



Vi aspettiamo con le nostre specialità: Gulasch,
Frico con polenta,
Grigliate di carne mista e Gnocchi





PULLED PORK

ERICA CANZIAN - SAN POLO DI PIAVE

INGREDIENTI

- 2 kg spalla di maiale
- 100 g paprika forte
- 3 spicchi d'aglio
- Rosmarino q.b.
- 2 cucchiaini di senape
- 1 cucchiaio di aceto di mele
- Sale q.b.
- 1 cucchiaio di zucchero semolato
- 330 ml birra chiara

SECONDO

PROCEDIMENTO

Preparare la marinatura mescolando la paprika, l'aglio tritato, il rosmarino tritato, la senape, l'aceto, il sale e lo zucchero.

Massaggiare il composto sulla spalla, coprendo bene ogni parte, avvolgere nella pellicola trasparente e lasciare in frigorifero per almeno 8-10 ore. Riscaldare una padella antiaderente a fuoco medio-alto e posizionare la spalla di maiale facendo dorare ogni lato per circa 1-2 minuti. Una volta ottenuta una crosta dorata, posizionare la spalla in una teglia larga, aggiungere la birra e coprire con alluminio. Cuocere per circa 5-6 ore in forno a 110 gradi, o fino a che la carne non risulterà tenera e sfaldabile. Lasciar raffreddare per qualche minuto e sfilacciarla con due forchette, creando così il "pulled pork". Accompagnare con patate al forno, dell'insalata o servire in un panino con salsa barbecue.



Vino consigliato: Cabernet Franc di La Roncaia

Salsa barbecue fatta in casa

In una pentola mettere 1 tazza di ketchup, 1/2 tazza di aceto di mele, 1/4 di tazza di zucchero di canna e 2 cucchiaini di salsa Worcestershire. Aggiungere un cucchiaino di paprika in polvere, un pizzico di pepe e 2 spicchi di aglio tritati. Mescolare tutti gli ingredienti e portare a ebollizione a fuoco medio. Ridurre il fuoco e lasciare cuocere la salsa per 20-30 minuti, fino a quando non si addensa.



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

FLESSYA
 nelle mani per dire porta

novalinea
 LAVORO. PASSIONE. TRADIZIONE.

Bettio *spazio
 innovativo*

Protek



PETTO DI POLLO ALLA FRUTTA SECCA

MARCO MORATTI DI CIVIDALE DEL FRIULI

INGREDIENTI

- 4 fette di petto di pollo
- Salvia q.b.
- Rosmarino q.b.
- 50 g nocciole
- 50 g pistacchi
- 50 g noci
- 100 g prosciutto cotto
- Olio evo q.b.
- Vino bianco q.b.

SECONDO

PROCEDIMENTO

Riporre nel mixer le nocciole, i pistacchi, le noci, qualche foglia di salvia e rosmarino e prosciutto cotto e tritare il composto grossolanamente. Spennellare il petto di pollo con l'olio e ricoprirlo su tutta la superficie con il trito preparato. Cuocere il petto di pollo a bassa temperatura nel forno, fino a quando il trito non diventa dorato. Durante la cottura, bagnare di tanto in tanto il pollo con del vino bianco per mantenerlo morbido e saporito. Servire il pollo con delle patate al forno: sbucciare e pulire le patate, tagliarle a pezzetti e sbollentare in acqua già bollente per 1 o 2 minuti. Riporre su una teglia con carta da forno, salare, pepare e completare con un filo d'olio. Cuocere a 180° per circa 30 minuti mescolando di tanto in tanto.



Vino consigliato: Schioppettino Colli Orientali di Zuccolo

Crema di mandorle fatta in casa

Tosta 250 g di mandorle sgusciate (o altra frutta secca) in padella per 5 minuti, lasciale raffreddare e versale nel frullatore o robot da cucina. Inizia a frullare a velocità alta per 2 minuti fino ad ottenere una farina, spingi il composto attaccato alle pareti verso il centro e riprendi a frullare a velocità intermedia per circa 7 minuti fino ad ottenere una crema omogenea. Puoi conservarla in un barattolo in frigorifero per circa 2 settimane.

20. & 21. APRILE

Festival del Cioccolato

- La più grande esposizione del cioccolato in Slovenia
- Degustazioni di cioccolato
- Concerti e spettacoli di strada
- Animazione circense e tridimensionale
- Workshop gastronomici e creativi
- La migliore pralina del Festival
- Solo 10 min. dal Bled



WWW.RADOLCA.SI

Radol'ca
honestly sweet

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



POLPO MANUELA M. - UDINE

INGREDIENTI

- 1 polpo intero da 200 g
- 1 limone
- Olio evo q.b.
- 2 spicchi d'aglio fresco
- Pepe rosso macinato fresco q.b.
- Prezzemolo q.b.

SECONDO

PROCEDIMENTO

Pulire il polpo più volte sotto l'acqua corrente. Mettere in una pentola capiente abbondante acqua leggermente salata e immergere il polpo. Cuocere per circa 30 minuti o fino a che non risulterà tenero. Una volta cotto, lasciar intiepidire nella sua acqua di cottura e tagliare a pezzetti.

Riporre in una padella antiaderente con un cucchiaio d'olio, far saltare il polpo per alcuni minuti e aggiungere il succo del limone continuando la cottura a fiamma bassa e mescolando. A piacere unire mezzo bicchiere di vino bianco e lasciar evaporare. A fine cottura aggiustare di sale e pepe e servire con prezzemolo tritato e con un contorno di patate lesate.



Vino consigliato: Collio Sauvignon di Santa Caterina

Insalata Punto Zero

Lasciatevi tentare da questa insalata primaverile: su una base di spinaci freschi, aggiungete spicchi di fragole mature e arricchite con avocado a cubetti. Unite qualche noce o nocciola tostata per un croccante contrasto. Il tocco magico? Petali di calendula, per un piatto che incanta la vista e il palato. Condite con un'emulsione di olio extravergine d'oliva, succo di limone, un pizzico di sale e un filo di miele per equilibrare i sapori.

TORANI
GINGER
— TRIESTE —

Via dell'Annunziata 3

 +39 040 2604275

 @gingertrieste

 fb.com/GingerTrieste



Ginger è un angolino di tranquillità in cui staccare per un po' dal vortice frenetico che è la vita di tutti i giorni, per rifugiarsi nel piacere di un ottimo tè, preparato a dovere, un caffè fatto con cura e assaporare dolci appena sfornati.

Volete una torta per le vostre occasioni speciali? Vi aspettiamo nel nostro laboratorio per aiutarvi a scegliere.

Abbiamo un'attenzione particolare per i dettagli e per le esigenze di chi entra dalla nostra porta. Tutti i giorni troverete dolci e biscotti senza glutine, senza lattosio e vegan.

Fateci sapere quello che vi piace e cercheremo sempre di soddisfarvi!



RED VELVET CHIARA - GINGER TRIESTE

INGREDIENTI

- 80 g burro
- 200 g zucchero a velo
- 2 uova
- 180 g farina
- 15 g cacao
- 6 g bicarbonato
- 4 g aceto
- Una punta di colorante rosso
- 90 g yogurt
- 85 g latte
- 10 g succo limone

DOLCI

PROCEDIMENTO

Per il latticello stemperare lo yogurt con una frusta, aggiungere il latte scremato e il succo di limone e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo e far riposare. A parte, con le fruste, montare il burro morbido con lo zucchero fino ad ottenere un composto ben montato. Aggiungere le uova precedentemente sbattute un po' alla volta continuando a mescolare. Setacciare la farina e il cacao e incorporare al composto. Aggiungere il bicarbonato con l'aceto e poi il colorante e amalgamare fino a raggiungere un composto soffice e spumoso. Unire il latticello poco per volta facendo attenzione a non smontare il tutto. Versare in una teglia di 20 cm di diametro e infornare a 180° per circa 30-35 minuti. Fare la prova stecchino per controllare la cottura. Lasciar raffreddare e farcire con crema al burro o un frosting al cream cheese.



Vino consigliato: Gewürztraminer Trentino DOC di Cavit

Come realizzare il frosting

In una ciotola unire 250 g di mascarpone, 250 g di formaggio spalmabile e 100 g di zucchero a velo precedentemente setacciato. Lavorare con le fruste, o con la planetaria, fino a ottenere una crema liscia e omogenea e lasciar riposare in frigorifero per circa un'ora. Tagliare la torta in più strati (solitamente 3) e farcire con la crema. Decorare la superficie a piacere con frutta fresca.



CHEESECAKE AI LAMPONI CHIARA BISINELLA - UDINE

INGREDIENTI

- 250 g biscotti secchi
- 125 g burro fuso
- 300 g formaggio spalmabile
- 100 g zucchero a velo
- 250 ml panna fresca
- 250 g lamponi + decorazione
- 1 limone (scorza)

DOLCI

PROCEDIMENTO

Tritare finemente i biscotti nel mixer e mescolarli con il burro fuso fino ad ottenere un composto dalla consistenza sabbiosa. Versare in una teglia da 22 cm, livellare e riporre in frigorifero per 15 minuti.

Nel frattempo preparare la crema: versare in una ciotola il formaggio spalmabile, lo zucchero a velo e unire la scorza del limone grattugiata. Frullare i lamponi, unirli al composto e amalgamare bene. A parte montare la panna fresca ben ferma e incorporarla poco per volta al composto, facendo attenzione a non smontare il tutto. Distribuire il composto sulla base di biscotti e riporre in frigorifero per almeno 4 ore. Decorare con i lamponi freschi precedentemente surgelati e tagliati a metà per lungo.



Vino consigliato: *Verduzzo Friulano di Gildo*

Ghiaccioli con la frutta

I ghiaccioli alla frutta sono perfetti per la bella stagione. Si possono preparare con tutti i tipi di frutta: fragole, more, lamponi, mirtilli, ananas ma anche mele, pere, ciliegie e melone. Per 6 stampini frulla 250 g di frutta fino ad ottenere una purea. In un pentolino sul fuoco sciogli 30 g di zucchero in 150 ml di acqua e, una volta raffreddato, versa nella purea di frutta. Inserisci negli stampini e lascia in freezer per almeno 4/5 ore.

A photograph of the Gelateria Zampolli storefront. A large, curved glass display case is filled with various gelato flavors. The background shows the interior of the shop with shelves and a counter.

Gelateria Zampolli

Fresco, cremoso, squisito, artigianale ...
è il gelato di Zampolli...
super strepitoso!!

Mille gusti di gelato, cassate, granite siciliane, torte

tel. 040 364868
Via Carlo Ghega 10
34132 Trieste





DOLCETTI AL COCCO SENZA GLUTINE MARISA CHIARO DI BRUGNERA

INGREDIENTI

- 250 g ricotta
- 2 cucchiai zucchero
- 120 g farina di cocco
- 200 g cioccolato bianco senza glutine

DOLCI

PROCEDIMENTO

In una ciotola mescolare la farina di cocco, lo zucchero e la ricotta fino ad ottenere un composto solido. Prelevare dell'impasto, circa 15 g, dare la forma delle palline. Lasciar riposare in frigorifero per un'oretta e infilzare con uno stuzzicadente. Sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria e, con attenzione, immergere le palline nel cioccolato aiutandosi con lo stecchino. Disporre i dolcetti su un vassoio ricoperto con carta da forno, togliere lo stuzzicadente e versare a pioggia un po' di farina di cocco. Riporre in frigorifero a rapprendere e conservare al fresco fino al momento di servire.



Vino consigliato: Picolit di Zuccolo

Mousse al cioccolato senza glutine

Un'opzione deliziosa e veloce per gli intolleranti al glutine è questa variante della mousse al cioccolato. Sciogliere 200 g di cioccolato fondente a bagnomaria. Separare tuorli e albumi di 4 uova e montare i primi con le fruste elettriche con 4 cucchiai di zucchero. A parte, montare i bianchi a neve con un pizzico di sale. Unire il cioccolato sciolto ai tuorli, incorporarli delicatamente ai bianchi e riporre in frigo per almeno 2 ore.

www.turismofvg.it
IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA



ZONE DOC DEL FRIULI VENEZIA GIULIA



Inquadra il QR CODE
e inizia il tuo viaggio

DOVE I VINI BIANCHI SONO EMOZIONE

ad&fun

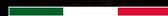


dal Friulano alla Ribolla Gialla

Un viaggio tra le zone vinicole della nostra regione ti farà scoprire rossi di grande carattere e bianchi di classe mondiale. Come il Friulano, un bianco autoctono da sposare con un piatto di prosciutto di San Daniele, la Malvasia Istriana e la Ribolla Gialla. Vieni alla scoperta dei vini e dei sapori di una terra unica. Io ti sto aspettando, io sono Friuli Venezia Giulia.

Info: 800 016 044 / info@promoturismo.fvg.it

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA





SALAME AL PISTACCHIO ENGI BEGIQI DI PORDENONE

INGREDIENTI

- 200 g mascarpone
- 100 g zucchero a velo
- 60 g riso soffiato o 250 g biscotti secchi tritati
- 200 g crema spalmabile al pistacchio
- 60 g granella di pistacchi

DOLCI

PROCEDIMENTO

Versare in un ciotola il mascarpone, lo zucchero a velo e la crema al pistacchio e amalgamare bene il tutto. Unire il riso soffiato e la granella di pistacchi e mescolare ancora fino ad ottenere un composto omogeneo. Disporre l'impasto sopra un foglio di carta forno e dare una forma cilindrica tipica del salame. Avvolgere il tutto con la carta forno e chiudere le due estremità. Riporre in congelatore per circa 4/6 ore. Estrarre e, a piacere, ripassare nello zucchero a velo o completare con un po' di granella di pistacchio extra. Servire tagliato a fette.



Vino consigliato: Spumante Ferrari Demi-Sec

Come realizzare la pasta di pistacchio

Questa è una preparazione base per realizzare dolci come il gelato o la cheesecake. Mettere a bagno in acqua tiepida 100 g di pistacchi interi e lasciar riposare per un paio d'ore, successivamente spellarli. Versarli nel frullatore insieme a 50 g di zucchero a velo e 10 ml di olio di semi e frullare a intermittenza per circa 10 minuti. Se il composto risultasse troppo duro aggiungere poca acqua. Conservare per massimo 10-15 giorni in frigo.



TORTA AL LIMONE

REDAZIONE DI RADIO CHEF

INGREDIENTI

- 3 uova
- 220 g di zucchero
- 1 limone (scorza e succo)
- 1 fialetta di aroma al limone
- 80 ml acqua
- 120 ml olio di semi di girasole
- 100 g amido di mais
- 300 g farina
- 1 bustina lievito per dolci
- Granella di zucchero per decorare

DOLCI

PROCEDIMENTO

In una ciotola sbattere le uova e lo zucchero con le fruste fino ad ottenere un composto cremoso e leggero. Aggiungere la scorza grattugiata del limone, il suo succo, la fialetta di aroma al limone, l'acqua e l'olio di semi di girasole, mescolare bene. A parte setacciare insieme l'amido di mais, la farina e il lievito. Incorporare gradualmente gli ingredienti secchi al composto continuando a mescolare. Versare l'impasto in uno stampo imburrato e infarinato, e spolverare con granella di zucchero. Infornare a 180°C per 30-35 minuti. Prima di togliere la torta dal forno, verificare con uno stecchino la cottura all'interno. Decorare con fette di limone o una spolverata di zucchero a velo.



Vino consigliato: : *Ramandolo Dolce di Zuccolo*

Limonaia fatta in casa

Realizzare lo sciroppo: mettere in un pentolino 100 ml di acqua e 100 g di zucchero e riporre sul fuoco fino a che lo zucchero non si sarà sciolto. Lasciar raffreddare. Ricavare il succo di 6 limoni, filtrare e versare con una caraffa capiente. Unire lo sciroppo e aggiungere acqua fino a riempire la caraffa. Lasciar riposare e servire, a piacere, con qualche cubetto di ghiaccio.



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!



42. MARATONA
TRE COURI RADENCI

RADENCI, SLOVENIA
SABATO, 18. 5. 2024





Radio Punto Zero

LA MIGLIOR RADIO DEL FRIULI VENEZIA GIULIA



Seguici anche in visual radio
www.radiopuntozero.it/tv

