

D M POSSO AIUTARTI? . CASA

Piatti d'estate

Al rientro senti già nostalgia degli aromi e dei colori assaporati in vacanza?
Regalati una serata con le ceramiche e le ricette che si ispirano ai Paesi dei tuoi viaggi

di **Flora Bortone**

Sicilia

Questo piatto in porcellana ripropone i disegni delle antiche maioliche siciliane. Il servizio di 18 pezzi mescola colori diversi (F.lli Guzzini, 129 euro il set da 18 pz).

ALICI IN UMIDO

Pulisci 800 g di alici, svuotate e togli le teste. Lavale e falle scolare. In un tegame soffriggi 1 spicchio d'aglio e aggiungi le alici, unisci prezzemolo tritato, sale e pepe. Cuoci per 10 minuti. Aggiungi 2 cucchiaini di aceto diluito con mezzo mestolo d'acqua calda. Gira delicatamente il pesce e fai cuocere per altri 10 min. (per 4).



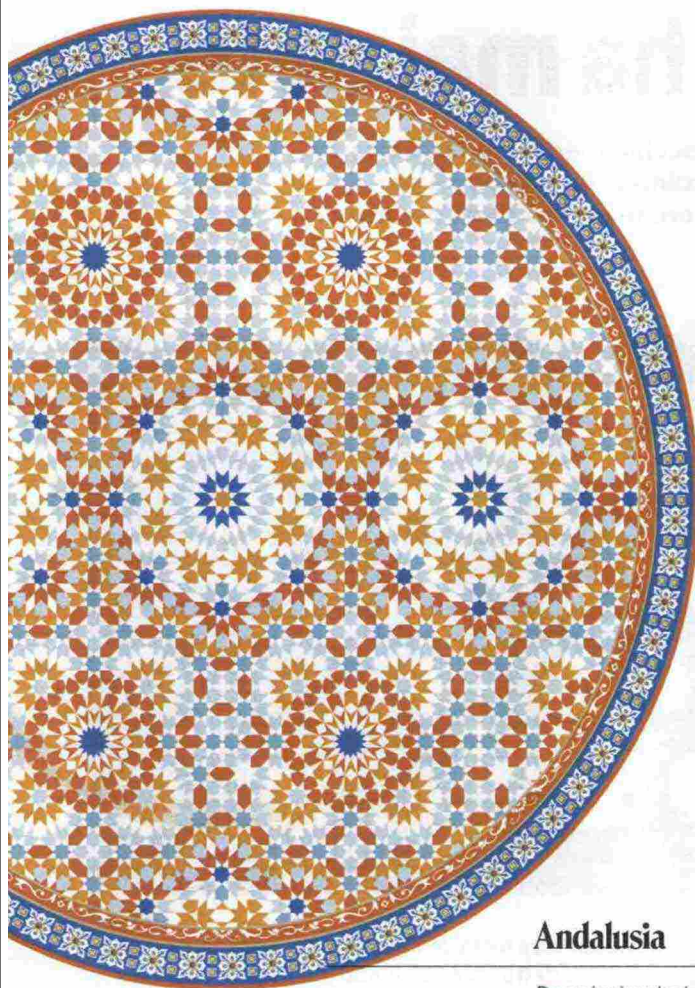
Costa Azzurra

È disegnata da Christopher Vine Design la collezione in porcellana Gipsy che ricorda i colori dei quadri di Miró. (Livellara, 15,95 euro l'uno).

BOUILLABAISSÉ

Pulisci e taglia a pezzi 2 kg di pesce misto, mettili in una casseruola, unisci 1 kg di crostacei, 1 cipolla e 1 spicchio di aglio tritati, finocchio selvatico, prezzemolo, timo, alloro, zafferano, olio, 3 pomodori pelati, sale e pepe. Fai riposare in frigo per 1 ora poi copri con acqua e fai cuocere 20 minuti. Disponi i pesci in un piatto da portata e versa il sugo in una zuppiera. Servi la zuppa calda con pane raffermo (per 4).





Andalusia

Decorazioni minuziosissime come quelli moreschi e colori che ricordano i mattoni del sud della Spagna per la collezione Granada (Easy Life, 6,50 euro l'uno).

CALAMARI RIPIENI

Pulisci 4 calamari e separa i tentacoli. Soffriggi mezza cipolla e mezza carota e aggiungi i tentacoli tritati. Metti in una ciotola, unisci 5 cucchiaini di pangrattato, 2 uova sbattute, prezzemolo tritato, sale e pepe. Riempi i calamari e chiudili con uno stuzzicadenti. Prepara il sughetto facendo rosolare l'altra metà di carota e cipolla e 3 pomodori medi tagliati a dadini. Unisci i calamari ripieni, 1 bustina di zafferano e fai cuocere per 30 minuti a fiamma bassa (per 4).

Marocco

È in porcellana e stoneware il servizio di piatti Etno Chic che riprende le decorazioni del Maghreb (Excelsia, 90 euro il set da 18 pz.).

COUS COUS DI AGNELLO

Soffriggi 2 cipolle e 2 carote con pepe e 1 dose di zafferano. Aggiungi 450 g di ceci lessati, 800 g di agnello a pezzi, coriandolo, paprica, peperoncino e sale. Copri con acqua e cuoci a fuoco lento per un'ora. Unisci 50 g di uvetta, 3 zucchine e 2 pomodori a pezzetti, prezzemolo e lascia cuocere per altri 30 minuti. Intanto prepara 450 g di cous cous in circa 450 ml d'acqua e sale. Versa il cous cous in una ciotola e aggiungi la carne e le verdure (per 4).

Portogallo

Il piatto Cala Lisboa, in porcellana e gres, è ispirato agli azulejos (Villa D'Este Home Tivoli, 125 euro il set da 18 pz.).

BACALHAU À GOMES

Fai scottare 700 g di baccalà già ammollato in acqua calda per 10 minuti. Fallo a pezzetti e mettilo in una ciotola. Coprilo con latte caldo e lascia riposare per 3 ore. Fai lessare 1/2 kg di patate e tagliale a fette. Soffriggi 1 cipolla e 1 spicchio d'aglio, aggiungi le patate e il pesce, sale e pepe. Versa in una teglia e fai cuocere in forno per 10 minuti. Servi guarnito con fette di uovo sodo, olive nere e prezzemolo (per 4).