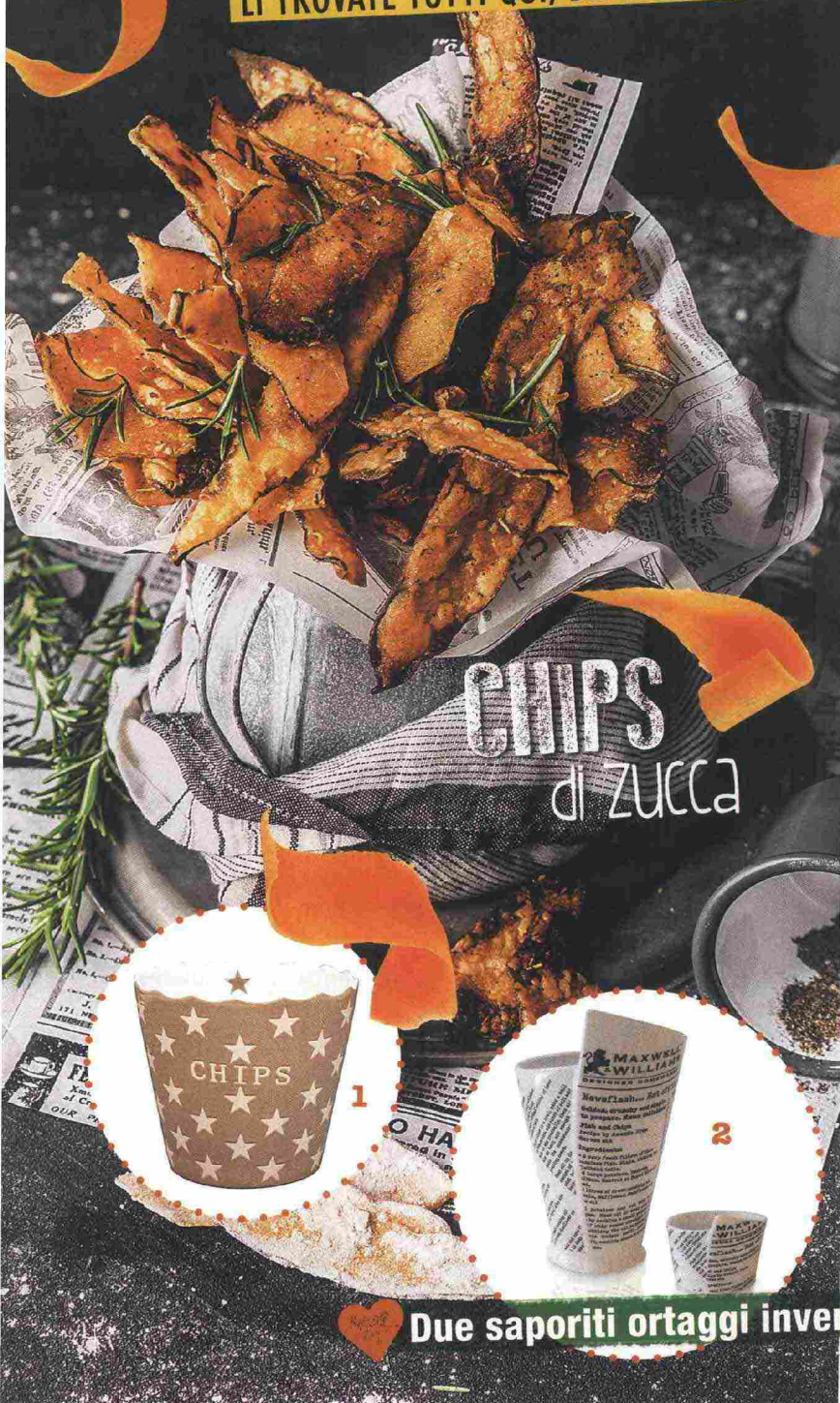


# Sfizi & Capricci

CURIOSITÀ, TRUCCHI, IDEE SUPER VELOCI?  
LI TROVATE TUTTI QUI, DA COPIARE AL VOLO

DIMENTICATE LE SOLITE CHIPS DI PATATE E OSATE CON



CHIPS  
di zucca

## Per 4-6 persone

- ✓ 800 g di zucca ✓ 200 g di farina 00
- ✓ 2 rametti di rosmarino fresco
- ✓ 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva ✓ sale ✓ pepe

**A**ccendete il forno a 200°, modalità statica. **Lavate** e asciugate il rosmarino, tenetene da parte qualche ciuffo e tagliate finemente le foglie rimaste. **Lavate** la zucca, asciugatela e mondatela senza privarla della scorza.

**Tagliatela** a pezzi e affettatela con una mandolina, in modo da ottenere delle sfoglie di 1,5 mm di spessore. **Raccogliete** le sfoglie di zucca in una bacinella con la farina e mescolate con le mani per infarinare uniformemente.

**Posizionate** le chips, ben distanziate, su una teglia rivestita di carta forno. **Irroratele** con un filo d'olio e spolverizzatele con il sale, il pepe e il rosmarino sminuzzato.

**Portate** la temperatura del forno a 180°, modalità ventilata, infornate le chips di zucca e dopo 15 minuti giratele con l'aiuto di una forchetta.

**Proseguite** la cottura altri 10 minuti, fino a doratura. **Sfornate**, guarnite con il rosmarino fresco tenuto da parte e servite.

1. È la star della tavola il guscio in ceramica di KRASILNIKOFF che non vuol nascondere ciò che contiene
2. Sembrano arrivare direttamente dall'edicola le ciotole in porcellana per chips e salse di MAXWELL & WILLIAMS

Due saporiti ortaggi invernali si trasformano nel

# LA BACHECA INSOLITE CHIPS

MANDATECI LE VOSTRE RICETTE DI SUCCESSO. VOLTATE PAGINA  
PER UNA SETTIMANA SARETE VOI E VEDRETE...  
PROTAGONISTI IN CUCINA!



ZUCCA E TOPINAMBUR. RESTERETE A BOCCA APERTA!



THE FOODORIALIST:  
VI RACCONTO COME  
LE HO REALIZZATE

## Per 4-6 persone

- ✓ 500 g di topinambur
- ✓ 500 ml di olio di semi di arachide
- ✓ 5 foglie di salvia fresca
- ✓ sale

**P**assate i topinambur sotto l'acqua corrente, grattateli con una spazzola per verdure ed eliminate ogni residuo terroso.

**A**sciugateli e passateli alla mandolina senza sbucciarli, in modo da ottenere delle sfoglie di 1,5 mm di spessore. **Raccogliete** le fette di topinambur in una ciotola e lasciatele in ammollo in acqua freddissima, 30 minuti.

**Scolatele** e fatele asciugare bene, tra più fogli di carta assorbente. **Fate** scaldare l'olio fino a quando avrà raggiunto la temperatura di 180°, versate le fette di topinambur, poche alla volta e fatele friggere fino a doratura, basteranno 3-4 minuti. **Sgocciolatele** con l'apposita paletta e disponetele su fogli di carta per fritti. **Lavate** e asciugate le foglie di salvia, tagliatene 2 a strisce e tenete le altre 3 intere. **Spolverizzate** le chips di sale, completate con la salvia e servite.

3. Le barchette monouso in legno di bambù tragheranno le golosità in tavola. Di KICKKICK
4. Con il cestino di acciaio di VILLA D'ESTE HOME TIVOLI servire la frittura diventa chic



CHIPS  
di topinambur

più goloso dei finger food. Da servire in tanti modi divertenti