

DIVA

Settimanale femminile-anno VII
n. 50 - 20 dicembre 2011 €1,30

E DONNA

PAURA PER LA SUA SALUTE



**EMANUELE
FILIBERTO**
DOPO L'INTERVENTO
CONFESSA:
SONO PREOCCUPATO

**IL GRANDE
OROSCOPO**
2012 previsioni
segno per segno
amore fortuna salute denaro



**MONICA
RUTELLI**
La figlia
di Rutelli e
Palombelli
lavora come
manicure

SPECIALE BEAUTY
Profumi&Make-up
per notti brillanti



BELEN
Fugge al sole
per dimenticare
il dramma
del figlio



CAIROEDITORE



**FACILE
E RAFFINATO**
IL MENU
DELLE FESTE
PER LE LETTRICI
FIRMATO DA

BENEDETTA PARODI

**IL NATALE
IN FAMIGLIA
E' PIU' DOLCE
CON LE MIE
RICETTE**

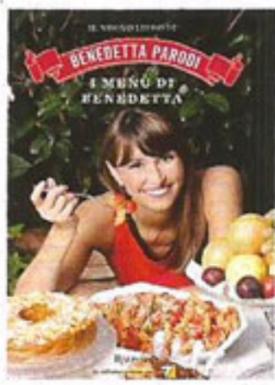
[Dive da copertina]

La conduttrice di "I menù di Benedetta" su La7, ci svela i suoi "trucchi del mestiere" per quattro piatti da gustare il 25 dicembre con i propri cari: una sfiziosa terrina di prosciutto cotto, delicati agnolotti ai carciofi, un sontuoso maiale in crosta e un pandoro con salsa alla vaniglia che farà la gioia di ogni goloso...

**BENEDETTA
PARODI
NATALE
PIU' DOLCE
CON LE MIE
RICETTE**

di Manuela Sasso - foto di Frezza/La Fata

La giornalista, ormai super esperta di cucina, si confida: «Per me il Natale è soprattutto la famiglia». «Con Cristina e Roberto, i miei fratelli, ci vediamo poco: il 25 dicembre è l'occasione per stare insieme e chiacchierare. Chi beve, chi mangia, chi si addormenta sul divano: è una giornata incasinatissima ma molto allegra»



BUONE FESTE! Milano. Nella foto grande a ds., Benedetta Parodi, 39 anni, brinda alle Feste. Qui a ds., è con il marito Fabio Carezza, 44. Sotto, su La7 in "I menù di Benedetta". Sopra, il libro "I menù di Benedetta" (Rizzoli, € 15,90), da cui sono state tratte le ricette natalizie.



COPPIA. SPRINT: CON IL MARITO FABIO CAREZZA



IN ALTO I CALICI!



CUOCA PROVETTA SU LA7

NMILANO, dicembre
ella sua cucina i fornelli sono sempre accesi. Ed è normale, visto che la padrona di casa è Benedetta Parodi, l'ex giornalista di *Studio Aperto* che ogni giorno all'ora di pranzo su La7 conduce il programma "I menù di Benedetta" (stesso titolo del libro pubblicato con la Rizzoli). Benedetta è alle prese con il pranzo di Natale: gli agnolotti ai carciofi, il maiale in crosta e il panettone con una salsa di vaniglia a prova di goloso.

Benedetta Parodi, ci spiega il menu che ha scelto per Natale?

«Il menu di Natale è tradizionale per

eccellenza, non c'è bisogno di inventare tante cose originali. È la tradizione che si rinnova. Noi, in famiglia, siamo abituati a mangiare gli agnolotti, e in questo caso ho pensato al ripieno di carciofi, per variare, ma solo un po'. In Piemonte, da dove veniamo noi, questa pasta è un classico».

Che caratteristica hanno gli agnolotti di questo menu di Natale?

«Non hanno il solito ripieno di carne o di ricotta e spinaci, ma di carciofi. In questa ricetta non c'è neppure l'uovo: viene esaltato il gusto della verdura».

Perché come secondo ha scelto la carne in crosta?

«È un piatto molto scenografico, ingolosisce già a guardarlo. Ho scelto la

(continua a pag. 24) >>

il menu di Natale



Terrina di prosciutto cotto

«Una crema da spalmare sui crostini fa subito festa! Per dare un po' più di carattere guarnisco con cetriolini sott'aceto».

Per 4/6 persone: 400 g di prosciutto cotto • 4 cucchiaini di passata di pomodoro • 2 cucchiaini di Porto o Marsala secco • 250 ml di panna fresca • noce moscata • 2 cucchiaini di olio extravergine, sale

Preparazione: Tritate nel mixer il prosciutto con la passata, il liquore, una spolverizzata di noce moscata e l'olio; aggiungere 150 ml di panna, tritare e trasferire in una ciotola. Montare a neve non troppo ferma la panna rimasta e incorporarla al composto. Trasferire la terrina di prosciutto in piccole ciotole, guarnire a piacere con cetriolini sott'aceto e servire su crostini di pane o cracker.

Agnolotti ai carciofi

«A casa mia gli agnolotti a Natale non possono mancare. Invece di fare il solito ripieno di carne, però, ho scelto una deliziosa crema di carciofi. Al momento di servirli basterà condirli con semplice burro e grana perché l'interno di carciofi darà un sapore speciale al piatto senza bisogno di aggiungere altro».

Per 4/6 persone: 300 g di farina • 3 uova • 2 cucchiaini di olio extravergine • sale. Per il ripieno: 6 carciofi • 150 g di ricotta • 1 cipolla piccola • 1 spicchio d'aglio • prezzemolo • 50 g di grana • olio extravergine • sale e pepe. Per condire: burro, grana

Preparazione: Pulire i carciofi e tagliarli a spicchi. Rosolare la cipolla con l'aglio e l'olio; aggiungere i carciofi e il prezzemolo. Cuocerli a fuoco dolce con il coperchio fino a renderli morbidissimi. Preparare la pasta: mettere in una ciotola la farina, praticare un foro al centro e romperci le uova, con sale e olio. Mescolare, prima con la forchetta e poi con le mani, fino a formare un panetto morbido. Lavorarlo con la macchinetta per tirare la pasta, ma prima infarinare per bene. Una volta cotti i carciofi, frullarli nel mixer col grana e la ricotta. Posizionare su ogni striscia di sfoglia una fila di palline di ripieno (un cucchiaino abbondante). Ripiegare la sfoglia su di sé, premere con le dita intorno alla farcia e tagliare con la rotella. Lessarli in acqua salata e scolarli con la schiumarola. Condire con burro e grana.



Maiale in crosta

«Che magia la sfoglia pronta! Questo gustoso arrosto di maiale avvolto in deliziosa pancetta e racchiuso in una crosta fragrante e dorata ha un aspetto regale ed è molto semplice da preparare. La cosa importante è cuocere bene la carne e poi lasciarla intiepidire prima di avvolgerla nella sfoglia».

Per 4/6 persone: 800 g di lonza di maiale • pancetta arrotolata qb • 1 rotolo di pasta sfoglia • 1 tuorlo • latte • burro. Per la marinata: 1 bicchiere di brandy • alloro • salvia • rosmarino • olio extravergine • sale e pepe

Preparazione: Praticare 3 tagli non troppo profondi sulla superficie della lonza, poi lasciarla in una ciotola con la marinatura per 30 minuti circa. Sciogliere un po' di burro in padella, scolare la carne e farla rosolare su tutti i lati, salare e pepare, sfumare con la marinatura, aggiungendo anche gli odori e cuocere per 14 minuti con il coperchio. Spegnerne il fuoco e lasciare intiepidire. Intanto srotolare la sfoglia, foderarla con pancetta, adagiare la lonza e chiudere come fosse un pacchetto. Spennellare con qualche cucchiata di latte e tuorlo sbattuti insieme e cuocere in forno a 180° per 30 minuti.



Pandoro con salsa alla vaniglia

«Il pandoro (o il panettone) si compra, la salsa invece si cucina in un lampo ed è buonissima. Si prepara senza farina e, quindi, non "impazzisce" mai. L'unico accorgimento è farla raffreddare un po', così si addenserà per bene. A me piace così tanto che la mangio anche da sola, a cucchiata o con i biscotti!».

Per la salsa: 400 ml di panna fresca • 100 ml di latte • 1 fialetta di vaniglia o 1 bustina di vanillina • 5 tuorli • 125 g di zucchero

Preparazione: Scaldare la panna, il latte e la vaniglia e fare in un pentolino, senza però portare a bollore. In una ciotola sbattere i tuorli con lo zucchero. Aggiungere la crema di latte e panna calda, mescolare e rimettere il tutto sul fuoco a fiamma moderata, mescolando fino a che la salsa si sarà addensata. Non avrà la consistenza di una crema pasticcera, sarà più liquida. È pronta quando vela il cucchiaino. Trasferire la salsa in una ciotola fredda e aspettare che si intiepidisca e si addensi. Versarne a piacere su ogni fetta di pandoro o panettone.





Abito: Blugijn

«Tanti addobbi come da tradizione...»

LA MAGIA DEL NATALE A sin., un'altra splendida immagine di Benedetta Parodi: «Il mio Natale più bello? Forse il primo che ho organizzato a casa mia da padrona di casa: significava che ero cresciuta». Sotto, Benedetta con i tre figli: in braccio Diego, 1, tra Matilde, 8 (a ds.), ed Eleonora, 6 (a sin.). «Abbiamo rinunciato al presepe, con Diego è impossibile farlo! Però abbiamo l'albero. E, per casa, ci sono i tradizionale addobbi».

«Il 25 dicembre in casa Parodi? Una giornata allegra e incasinatissima di dolce far niente in famiglia»

◀ (segue da pag. 20)

carne di maiale perché ha un prezzo più abbordabile, mentre il filetto di manzo o di vitello hanno costi proibitivi. Arricchita con la pancetta diventa molto più golosa».

Quale dolce porterà in tavola?

«Per me i dolci di Natale sono quelli classici, pandoro e panettone. Per questo Natale ho pensato di arricchire il panettone con una salsa alla vaniglia. Si sposano bene: il panettone è gustoso, la salsa è delicata. Ho preferito questa scelta invece che preparare un dolce che mi impegna di più e rischia di non essere apprezzato: non dimentichiamo che a Natale abbondano cioccolatini, torroni e frutta secca».

Sembra un menu di Natale in linea con le ricette di Benedetta: rapido, gustoso e pratico...

«No, non è proprio rapido perché si tratta sempre del menù di Natale, ma è sicuramente pratico. Gli antipasti saranno quelli tradizionali delle Feste: patè con la gelatina, in-

salata russa, taglieri di affettati, verdure sott'olio».

Quali vini consigli per questo menù?

«Inizierei con le bollicine per brindare, e poi penserei rossi piemontesi: un Barolo, un Dolcetto».

Cosa significa per lei Natale?

«È soprattutto la famiglia».

Come passa il 25 dicembre?

«Non siamo mai meno di 20 persone. È una riunione allegra, incasinatissima. Noi fratelli (ndr: *Benedetta, Cristina, giornalista e Roberto, scrittore*), ci vediamo meno di quanto vorremmo: a Natale passiamo una giornata in allegria».

Giocate a carte o a tombola?

«L'unico a cui piacerebbe è mio marito Fabio, ma viene "cazzato" perché a casa mia non c'è questa tradizione. Per cui si parla, si "polleggia", c'è chi crolla sul divano: è un



«...ma che fatica fare l'albero con Diego!»

giorno di dolce far niente».

Il suo Natale più bello?

«Il primo che ho organizzato da padrona di casa: occuparmene ha significato essere "grande"».

Ha già preparato l'albero di Natale e il presepe?

«Abbiamo rinunciato al presepe. Con Diego, che ha solo un anno, è impossibile. Già è stato difficile fare l'albero, una fatica! Poi abbiamo disposto gli addobbi, che finiscono per occupare sempre gli stessi posti: è la tradizione. Natale è magico per questo».

Manuela Sasso