

DIVA

SOLO
1 EURO

GRANDE
OROSCOPO
2013

AMORE
FORTUNA
SALUTE
DENARO
Previsioni
segno
per segno

Settimanale femminile-anno VIII
n. 50 - 18 dicembre 2012 €1,30 CARO EDITORE E DONNA

LE PRIME FOTO DOPO LA GRANDE

PAURA
LA RABBIA
DI CAMILLA:
ORA CARLO
NON SARA'
MAI RE

ARRIVA L'EREDE
DI KATE E WILLIAM
HANNO RISCHIATO
DI PERDERE IL BIMBO
TANTO ATTESO

BALOTELLI
SPOSA
RAFFAELLA
FIGO
E' nata
la figlia Pia,
ora le nozze

BELEN E
ANNICCHIARICO
Quella strana
intesa con Simone:
lontano
da Stefano
è più dolce
l'attesa

IL MENU
DELLE FESTE
BENEDETTA PARODI
NATALE IN
FAMIGLIA
CON LE MIE
RICETTE



Gran Bretagna lpa 3,20 - Malta € 2,05 - Albania ALL 300,00
Svizzera Canton Ticino CHF 3,80
Portogallo (Cont.) € 2,30 - Spagna € 2,80 - Svizzera CHF 3,80
Grecia € 2,80 - Olanda € 3,00 - Polonia € 2,50 - Romaniaia € 3,00 - Francia € 2,80 - Lussemburgo € 2,80 - Bulgaria € 2,80 - Macedonia € 3,00

Dive da copertina]

La conduttrice di "I Menù di Benedetta" su La7 ha preparato in esclusiva per "Diva e donna" il pranzo di Natale con quattro ricette facili e accessibili e qualche trucchetto. «Se volete risparmiare comprate ingredienti buoni e provate a cucinare dall'antipasto al dolce. Il 25 non fatevi prendere dall'ansia. Una volta ho faticato due giorni per preparare i cappelletti in brodo e alla fine erano troppo al dente perché Cristina, mia sorella, mi ha messo fretta: doveva correre al telegiornale»

Abito: Pinko. Per la tavola: Sia Home Fashion/
La Gallina Matta/ www.stella-di-natale.info



MILANO, dicembre

IL GUSTO DEL SUCCESSO Milano. Benedetta Parodi, 40 anni, conduttrice di "I menù di Benedetta" su La7 (dal 24 dicembre ogni giorno alle 18.50), mostra una tavola imbandita dai piatti, presentati in esclusiva a "Diva e donna", del pranzo di Natale: il pesce in crosta, il tacchino ripieno e il tronchetto di cioccolato.

Svelta, pratica e padrona. Si muove tra i fornelli con classe e spontaneità preparando e raccontando le ricette con una tale facilità che invoglia a mettersi a cucinare. Se le capita poi di non essere precisissima con gli ingredienti, in un attimo sa come riprendersi (mica facile) e, alla fine, arriva sempre a sfornare un bel manicaretto che posa, sorridente, su un piatto rotante. Benedetta Parodi ha reso le ricette accessibili a tutte, alle mamme che lavorano e hanno poco tempo, ai single, donne e uomini, che hanno spesso il frigorifero vuoto, alle signore che amano il cibo ma non sono abituate a farselo. Prima, con *Cotto e mangiato* (Italia 1), ora con *I menù di Benedetta* su La7, programma che dal 24 dicembre slitterà nella fascia oraria immediatamente precedente il telegiornale. Chi non la segue in tv può imparare dai suoi libri (l'ultimo è *Mettiamoci a cucinare*, Rizzoli). La ex giornalista non poteva non stare in cucina nei giorni delle feste di Natale suggerendo, in esclusiva per "Diva e donna", un menu tradizionale ma con qualcosa di moderno, nella preparazione e nella presentazione.

(continua a pag. 16)

BENEDETTA PARODI LE MIE RICETTE DI NATALE

di Serena Burioni - foto Frezza/La Fata

Il menu di Natale

Da staccare e conservare

Tortellini in brodo

Per 6 persone: 300 g di farina • 3 uova • brodo di cappone • sale • farina di grano duro. Per il ripieno: 1 bistecca di lonza • 1 fetta di mortadella • 1 uovo • 150 g di grana • 1 cucchiaio di formaggio morbido • 1 cucchiaio di ricotta • olio • sale

Preparazione: Per la farcitura rosolare la bistecca in padella con olio e sale. Tagliarla a pezzetti, metterla nel robot da cucina con una fetta di mortadella e tritare tutto. Unire l'uovo, il grana, il formaggio morbido e la ricotta e frullare. Se l'impasto non è morbido ma compatto, aggiungere altro grana o formaggio morbido. Mettere la farina sul piano di lavoro e creare nel centro un grosso buco. Rompere all'interno della fontana le uova, salare e sbattere con una forchetta. Proseguire impastando con le mani fino a ottenere un panetto liscio e plastico, poi lasciarlo riposare sotto un canovaccio per 10 minuti. Stendere la sfoglia con il mattarello, tagliare la pasta a quadrati (larghi circa 3 dita), farcirli con una pallina di ripieno e richiuderli formando un triangolo. Sovrapporre i 2 angoli opposti e saldarli creando il classico cappelletto. Cuocere i cappelletti nel brodo per un paio di minuti.



Tortellini in brodo

Tacchino ripieno

Per 6/8 persone: Se il tacchino intero non lo trovate preparate un tacchino porzionato composto da: 3 cosce di tacchino • 2 sovracosce di tacchino • 1 petto di tacchino • salvia • burro • sale e pepe. **Per la farcitura:** 350 g di castagne bollite sottovuoto • 750 g di pane secco • 170 g di burro • 1-2 cipolle • 2 coste di sedano • 100 g di prezzemolo tritato • 3 cucchiaini di salvia tritata • brodo granulare vegetale • sale e pepe

Preparazione: Scaldare il forno a 220°. Sistemare i pezzi di tacchino in due teglie o il tacchino in una grande e spalmarli con burro ammorbidito: meglio fare questa operazione con le mani. Più burro si mette più la pelle del tacchino risulterà croccante. Aggiungere le foglie di salvia, sale e pepe e versare una tazza d'acqua in ognuna delle teglie, sistemarle nel forno una sopra e una sotto e cuocere per 30 minuti. Abbassare la temperatura a 200°, invertire la posizione delle teglie e continuare la cottura per circa un'ora e un quarto. Una volta cotto, trasferire il tacchino su un piatto e coprirlo con l'alluminio per tenerlo caldo. Per il ripieno, fondere il burro in una padella su fuoco medio, unire le cipolle e il sedano tritati e cuocere mescolando per 10 minuti. Aggiungere la salvia tritata, poi un mestolo di brodo, le castagne spezzettate con il coltello e cuocere per 5 minuti, quindi trasferire il composto in una grossa teglia da forno imburrata. Unire il pane tagliato a cubetti, il prezzemolo tritato, sale e pepe e bagnare il tutto con il brodo fino a che il pane si sarà ben ammorbidito ma non spappolato. Mettere la farcitura così preparata in forno coperto dalla stagnola a 180° per 25 minuti, quindi scoprire e cuocere per altri 30 minuti.



Tacchino ripieno

Orata in crosta

Per 6 persone: 6 filetti d'orata • 3 rotoli di pasta brisée • 1 scalogno • due uova • un finocchio • 2 mazzetti di prezzemolo • due cucchiaini di pangrattato • sale e pepe • per guarnire insalata verde

Preparazione: Tritare il prezzemolo con lo scalogno e il finocchio, poi mescolare il pangrattato, formando un impasto che sarà la farcitura del nostro pesce. Srotolare la pasta brisée, dividere ogni sfoglia in due parti in modo da ottenerne 6 uguali, salare e pepare leggermente i filetti, assicurandosi che non abbiano spine. Adagiare 2 filetti su 2 porzioni di sfoglia, coprire ognuno con la farcitura e sovrapporre altri due filetti e poi gli altri 2 come a creare dei sandwich. Adagiare delicatamente la terza sfoglia di pasta sui filetti, facendo aderire bene e schiacciando i bordi con le dita. A questo punto tagliare la pasta in eccesso con un coltello forando la sagoma del pesce. Per renderli più belli, incidere i bordi della sfoglia con i rebbi della forchetta, con la punta di un cucchiaino intagliare la superficie a piccole onde per simulare le squame e con un avanzo di pasta formare una pallina, inumidirla e applicarla sul muso in modo da formare l'occhio. Spennellare la sfoglia con l'uovo diluito con due cucchiaini di acqua e mettere in forno già caldo a 180° per 25/30 minuti. Servire l'orata accompagnata da insalata verde.



Orata
in crosta



Tronchetto
di Natale

Tronchetto di Natale al cioccolato

Per 6/8 persone: 125 g di farina • 100 g di zucchero • 65 g di fecola • 50 g di farina di mandorle • 40 g di burro • 25 g di cacao • 4 uova. **Per la mousse:** 400 g di panna fresca • 290 g di cioccolato al latte • 200 ml d'acqua • 200 g di zucchero • 4 tuorli • per guarnire: decorazioni natalizie di cioccolato, zucchero a velo

Preparazione: Mescolare il cacao con la fecola e le 2 farine. Separare gli albumi dai tuorli e montare gli albumi a neve, aggiungere lo zucchero, quindi unire il burro fuso, i tuorli e le farine, mescolando molto delicatamente. Stendere l'impasto su una teglia da forno e cuocere il pan di Spagna a 180° per 10-15 minuti. Per la mousse, mescolare l'acqua con lo zucchero e i tuorli e cuocere questa crema per 2 minuti nel microonde, alla massima potenza. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria o in un pentolino a fuoco dolcissimo, unire il cioccolato fuso al latte e alla crema di uova. Una volta che il composto si è raffreddato, montare la panna, incorporarla alla crema al cioccolato, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto e far riposare in frigorifero. Farcire il pan di Spagna con parte della mousse raffreddata, arrotolarlo per formare il tronchetto e ricoprirlo con la mousse rimasta. Completare con decorazioni e zucchero a velo.

«Quest'anno cucinerò di più: da Roma arriva la famiglia Caresa»

(segue da pag. 11)

Tortellini o cappelletti in brodo, tacchino ripieno e orata in crosta e tronchetto al cioccolato... et voilà! Il pranzo è pronto.

«A Natale vince la tradizione. Bisogna pensare per tempo a cosa preparare, organizzarsi con la spesa e seguire le ricette che ci hanno insegnato le madri o le nonne. Magari, se si ha tempo di prepararle per provarle, prima del giorno di Natale, aumenta la certezza di gustare un buon pranzo. Ricordo che la prima volta che cucinai i cappelletti in brodo li feci troppo al dente ed erano durissimi. Lavorai ininterrottamente per due giorni poi all'ultimo momento mi feci prendere dalla fretta perché mia sorella Cristina aveva poco tempo e doveva scappare a presentare il telegiornale. Ecco: il segreto per fare un buon pranzo di Natale è organizzarsi prima e non farsi prendere dall'ansia il giorno della festa».

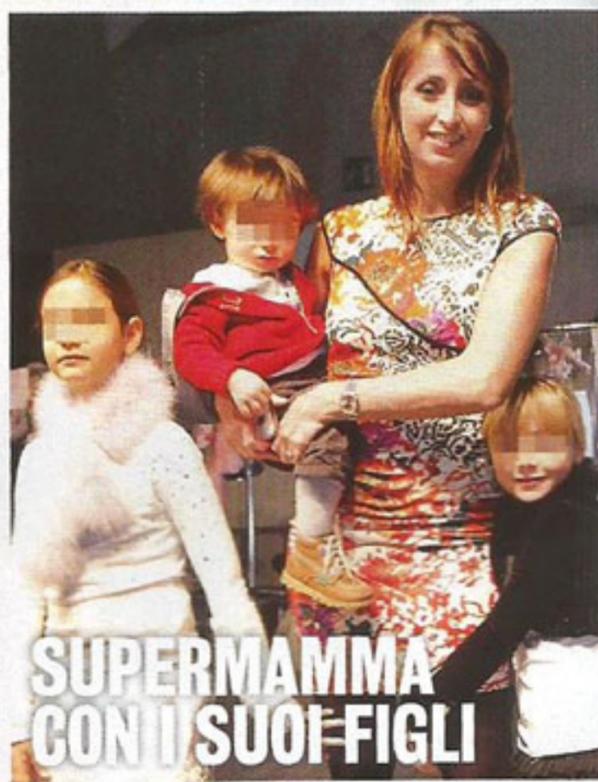
Quest'anno, ancora di più del passato, la crisi si fa sentire anche sulle tavole degli italiani.

«È vero. Ma gli italiani, se devono risparmiare, non lo fanno né sul pranzo di Natale né sul matrimonio. È una festa importante per la nostra cultura della famiglia. Magari quest'an-



L'ALBERO DI BENEDETTA

Abiti e scarpe: Pinko



SUPERMAMMA CON I SUOI FIGLI



CUCINA E FAMIGLIA Milano. A sin., Benedetta si cimenta nelle decorazioni dell'albero di Natale. Sotto, da sin., i tre figli: Matilde, 10 an-

ni, Eleonora, 8, e Diego, 3, in braccio alla madre, avuti dal marito Fabio Caresa (più a ds., nel riquadro), giornalista di Sky Sport.

no si possono comprare meno regali ma il cibo non si tocca. Un consiglio per risparmiare è acquistare della materia prima buona e preparare davvero tutto. Perché ciò che costa di più sono i piatti pronti, i sughi e le salse già fatte, o la pasticceria. Avendo un po' di tempo, quest'anno c'è pure il weekend poco prima del 25 dicembre, si può cucinare tutto in casa: dall'antipasto al dolce. E poi c'è tutta un'altra soddisfazione!».

Dica la verità, cucinerà anche a Natale o magari per le feste "stacca" dai fornelli?

«Certo che cucinerò! Quest'anno più di sempre, perché viene anche la famiglia di Fabio (ndr: Caresa, il marito). Anzi comincerò dal 23, visto che ho ospiti. Poi abbiamo anche ampliato un po' la casa quindi sono raddoppiati pure gli addobbi natalizi».

Ha fatto i biscotti di pan di zenzero come decorazioni?

«Certo, come ogni anno. Mi raccomando però: se volete farli per abbellire l'albero, ricordatevi di fare il buco per appenderli. Sa quante volte ho infornato i biscotti e poi li abbiamo mangiati invece che usati come decorazioni perché mancava il buco!». **Dal 24 dicembre il suo programma slitterà dalle 18 e 20 alle 18 e 50. È pronta per questa sfida pre-cena e soprattutto pre-tg?**

«È una fascia oraria prestigiosa; sono contenta. Abbiamo preparato anche una novità. Gli ultimi dieci minuti prima che inizi il telegiornale, dovrò preparare una ricetta in diretta con una voce fuoricampo che segnerà il tempo. Una sfida e un invito ai telespettatori a cucinare insieme con me per poi sedersi a tavola per la cena».

Serena Burioni

Il pomeriggio delle Parodi

Nel primo pomeriggio c'è Cristina (48 anni, a ds.) che con eleganza parla di tutto dalle 14 alle 16.30 su La7 nel suo salotto *Cristina Parodi Live*. Poco più tardi arriva sulla stessa rete (gli studi sono uno davanti all'altro) Benedetta, che illustra le ricette del giorno accogliendo

nella sua cucina gli ospiti più vari: da Beppe Severgnini a Belen Rodriguez. ***Per cimentarsi in cucina c'è anche "Mettiamoci a cucinare"** (Rizzoli, 17,90 €, sopra a sin.). Uscito lo scorso ottobre, il quarto libro dell'ex giornalista sta avendo un grande successo di vendita tra donne ma anche uomini.



La sorella Cristina

