

Paolo Nespoli
 Extraterrestre italiano

Ciak in stazione

Con Giuseppe Tomatore

Artissima
Contemporanei a Torino

monica
BELLUCCI
LA SIGNORA 007



Offerta AV | Promozioni | Flotta | **CARTAFRECCIA** | La Freccia

**Speciale AV: sconto del 50% sul prezzo B
Salerno, Calabria e Puglia**

Train to be cool: a scuola di sicurezza con
Programma CartaFRECCIA, un mondo di vantaggi

IL MENSILE È PER I VIAGGIATORI DI FERROVIE DELLO STATO ITALIANE

Dalla Madonnina al Maschio Angioino il passo è breve se la bontà fa festa a tavola. Doppio appuntamento, a Napoli il 14 e 15 novembre e a Milano il 28 e 29, per Re Panettone®, l'unica grande manifestazione dedicata al tipico dolce artigianale meneghino.

[www.repanettone.it]

**FRECCIAROSSA
EASY GOURMET**



Il viaggio sul nuovo Frecciarossa X000 si arricchisce di gusto con l'originale menu del servizio Easy Gourmet firmato Carlo Cracco: club sandwich e dessert stellati da assaporare direttamente al posto. Lo chef è autore anche delle ricette proposte ai clienti Frecciarossa Executive, ispirate alle tradizioni culinarie del mondo. Tutte le novità sull'eccellenza gastronomica riservata da Itinerare agli ospiti della Frece Transitalia a pag. 148. Un viaggio nel viaggio **14**

*Stracotto di manzo
al Barbera del Monferrato*

di Carlo Cracco
[Chef frecciarossa]

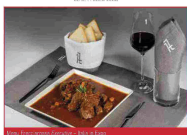


Figure 4. H₂O₂ and Fe²⁺ concentrations

Lista della spesa (per 4 persone)
600 g di polpa di manzo, 500 ml di vino Barbera, 2 carote, 2 coste di sedano, 1 cipolla, 1 rametto di rosmarino, qualche foglia di alloro, 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 1 noce di burro, sale marino iodato

Preparazione

Massaggiare la carne con sale e pepe e marinorla nel vino con il rosmarino e l'aglio per almeno sei ore (meglio se tutta la notte), grindolo a tanto in tanto. Scaldare l'olio e il burro in una casseruola e rosolare a fiamma alta il manzo, precedentemente sciolto, grindolo in modo che si brunita bene di ogni parte. Sfornare con un bicchiere di marinatura, aggiungere le verdure mordate e tagliate grossolanamente, abbassare la fiamma e cuocere per circa tre ore aggiungendo di volta in volta la marinatura fino a esaurimento. Regolare di sale e pepe. La salsa ottenuta deve risultare densa, se necessario farla ridurre un po' togliendo la carne dalla casseruola. Tagliare lo stracotto a fette non troppo sottili e filtrare la salsa. Servire con un contorno di funghi.

Vino in abbinamento
Barbara del Monferrato Doc, Piemonte. Di colore rosso rubino, ha un profumo fruttato con sentori di ciliegia, in bocca secco e armonico.

FRUITO DA TARTUFO

Fino al 15 novembre al Abbe IGN imperdibile la Fiera internazionale del tartufo bianco. Due mesi di eventi enogastronomici, folcloristici e culturali. D'assieme edizione celebra i tartufi, il cane che accompagna il cacciador il tartufo, l'arboricoltura del tartufo bianco delle regioni piemontesi Langhe e Roero.

www.sardegnaibella.org/

Dalla Madonna di Montchi Angino il gassoso è breve se la bontà la festa a tavola. Dopo appuntamento, a Napoli il 14 e 15 novembre e a Milano il 28 e 29, per Re Pantheon! l'unico grande manifestazione dedicata al tipico dolce artigianale e meneghino.

www.meneghin.it/

PRATO DA TARTUGA

Fino al 15 novembre al Abbe IGN imperdibile la Fiera internazionale del tartufo bianco. Due mesi di eventi enogastronomici, folklorici e culturali. D'assieme edizione celebra i tartufi, il cane che accompagna il cacciador il tartufo, l'arboricoltura del tartufo bianco delle regioni piemontesi Langhe e Roero.

www.sardegnaitalia.org

Dalla Madonna di Montchi Angino il gassoso è breve se la bontà la festa a tavola. Dopo appuntamento, a Napoli il 14 e 15 novembre e a Milano il 28 e 29, per Re Pantheon! l'unico grande manifestazione dedicata al tipico dolce artigianale e meneghino.

www.meneghin.it

DOLCE E ITALIANO

Dalla Madonna al Moschio Angino il passo è breve se la bontà fa festa a tavola. Dopo appuntamento, a Napoli il 14 e 15 novembre e a Milano il 28 e 29, per Re Panettone l'unica grande manifestazione dedicata al tipico dolce artigianale e meneghino.
www.repanettone.it

