

# Cotto e mangiato

la cucina facile, veloce e di qualità

**Il piatto del mese**

Trofie con carciofi fritti a pag. 42

**La cottura al vapore**

I CONSIGLI PER PIATTI LEGGERI DAL PRIMO AL DOLCE

**Festeggiamo San Valentino**

DESSERT GUSTOSI E REGALI CREATIVI PER INNAMORARSI

**Radicchio e ricotta**  
PROTAGONISTI

**80 NUOVE IDEE LE RICETTE DEL BENESSERE**

Verdure di stagione, legumi e cere: il segreto per mangiare bene, sp...

**Dolci per Carnevale**  
CHIACCHIERE, E TORTELLI IN 4 MOSSE

**Saper Comprare**  
LE ALTERNATIVE VEGETALI AL LATTE VACCINO

MENSILE: COTTO E MANGIATO  
febbraio 2016

## Il consiglio di Cotto e Mangiato

### SATÈN CORTEAURA FRANCIACORTA BOLLINE FLOREALI E FRUTTATE

**L'ABBIAMO SCELTO PERCHÉ**  
Si abbina perfettamente a piatti di verdure e di mare, salumi misti, carne bianca, formaggi stagionati. Ottimo anche all'aperitivo.

**UVE**  
Chardonnay.

**COLORE**  
Colore giallo paglierino.



**PROFUMO**  
Fresco, elegante leggermente floreale.

**GUSTO**  
Perlage fine, gusto morbido e fresco con note di fiori bianchi e frutta secca.

**COME SERVIRLO**  
Temperatura: 6 °C.  
[www.corteaura.com](http://www.corteaura.com)



**1** **PRESSARE** la burrata in un colino fine. Mettere i fogli di gelatina in una ciotola d'acqua fredda e, in un pentolino a parte, scaldare la panna fresca. Poi, spegnere il fuoco, unire la gelatina strizzata e mescolate per scioglierla.



**2** **QUANDO** la panna è fredda, unirla alla burrata, mescolando e coprire con la gelatina. Poi, raffreddare in frigorifero. Intanto, pulire e tagliare la zucca a dadini e saltatela in padella con un filo d'olio per 10 minuti.



**3** **PULIRE** i carciofi, eliminando il gambo e le foglie esterne più dure e legnose. Quindi, tagliarli a dadini molto piccoli. Poi, trasferirli in una padella a parte e lasciarli cuocere per 15 minuti. Quando sono cotti, trasferirli in un piatto con la zucca, e unire le olive averse tritate.



**4** **PER LA SALSA** fate appassire lo scalogno in padella con poco olio, unite la scorza a pezzetti, bagnate con il mestolo di brodo e cuocete 30 minuti. Poi, frullate e regolate sale e pepe. Per servire, versate la salsa, poi adagiatevi 3 quenelle di burrata e la dadolata di verdure.

**INGREDIENTI**

- BURRATA 100g
- PANNA FRESCA 50 ml
- GELATINA 10g
- CARCIOFI 1
- ZUCCA DEDICATA 100g
- OLIVE VERDI 100g
- SCALOGNO 1
- SCAMONIA 100g
- OLIO D'OLIVA 20 ml
- SALE E PEPE

**Il consiglio di Cotto e Mangiato**

**SATÈN CORTEAURA FRANCIACORTA**  
**BOLLINE FLOREALI E FRUTTATE**

**CARATTERI SCELTI PERCHÉ**  
Si abbina perfettamente a piatti di verdure e di mare, salumi misti, carne bianca, formaggi stagionati. Ottimo anche all'aperitivo.

**UVE**  
Chardonnay.

**COLORE**  
Colore giallo paglierino.

**PROFUMO**  
Fresco, elegante leggermente floreale.

**GUSTO**  
Perlage fine, gusto morbido e fresco con note di fiori bianchi e frutta secca.

**COME SERVIRLO**  
Temperatura: 6 °C.  
[www.corteaura.com](http://www.corteaura.com)

**Si ringraziano**  
Pasta: Acqua

