

FRIGO WEEKLY 34

CUCINA IN PELLICOLA



Sarchio

Ricchi di fibre e naturalmente privi di lattosio, i nuovi Crackers Integrali Sarchio sono pensati specificamente per persone intolleranti al glutine; il loro delicato sapore e la friabile leggerezza li rendono perfetti anche come appetitosi spazzafame in ogni momento della giornata.



Quello che ossessiona di più un uomo è ciò che non gli è stato ordinato di fare.

CLINT EASTWOOD

Toso

Dalle colline cuneesi, astigiane ed alessandrine, nasce l'Asti Secco DOCG, spumante secco, fresco ed equilibrato, con le caratteristiche note aromatiche dell'uva Moscato. Dal colore giallo paglierino brillante, ha profumo aromatico, con note di salvia, agrumi e pesca bianca. Al palato si presenta di buona struttura, secco ed equilibrato, con una buona freschezza e con piacevoli note acide e sapide.



CURIOSITÀ Il cane del protagonista del film *Gran Torino*, Daisy, è in realtà l'amatissimo cane di famiglia di Clint Eastwood.

LA RICETTA

Riso in zucca

Di Riccardo De Pra per Bergader

Ingredienti per 4/6 persone:

500 g di riso Carnaroli
Brodo vegetale q.b. (circa il doppio del riso)
100 g Bergader Cremosissimo L'Originale
200 g di polpa di zucca
zucca intera per l'impattamento
Verdure miste a piacere: cipollotto, carotine, funghi pioppini, broccolo romano ecc.
80 g di burro
30 g di scalogno
Sale q.b.
Pepe q.b.

Preparazione

Per prima cosa preparare o scaldare del brodo vegetale e tenerlo a portata di mano. Nel frattempo, tagliare la calotta della zucca e svuotarla dall'alto. Tagliare a tocchetti la polpa e le altre verdure scelte per la ricetta. In una casseruola, tostare il riso per qualche minuto e aggiungere tutte le verdure assieme al burro. Lasciare rosolare il tutto e successivamente aggiungere il brodo caldo per dare inizio alla cottura del riso; ci vorranno all'incirca 13 minuti. Una volta pronto, unire il formaggio Cremosissimo e mescolare per amalgamarlo al resto. Per un impiattamento d'effetto versare il riso direttamente nella zucca vuota e completare con qualche seme di zucca a decorazione.



Absolut Movement Limited edition

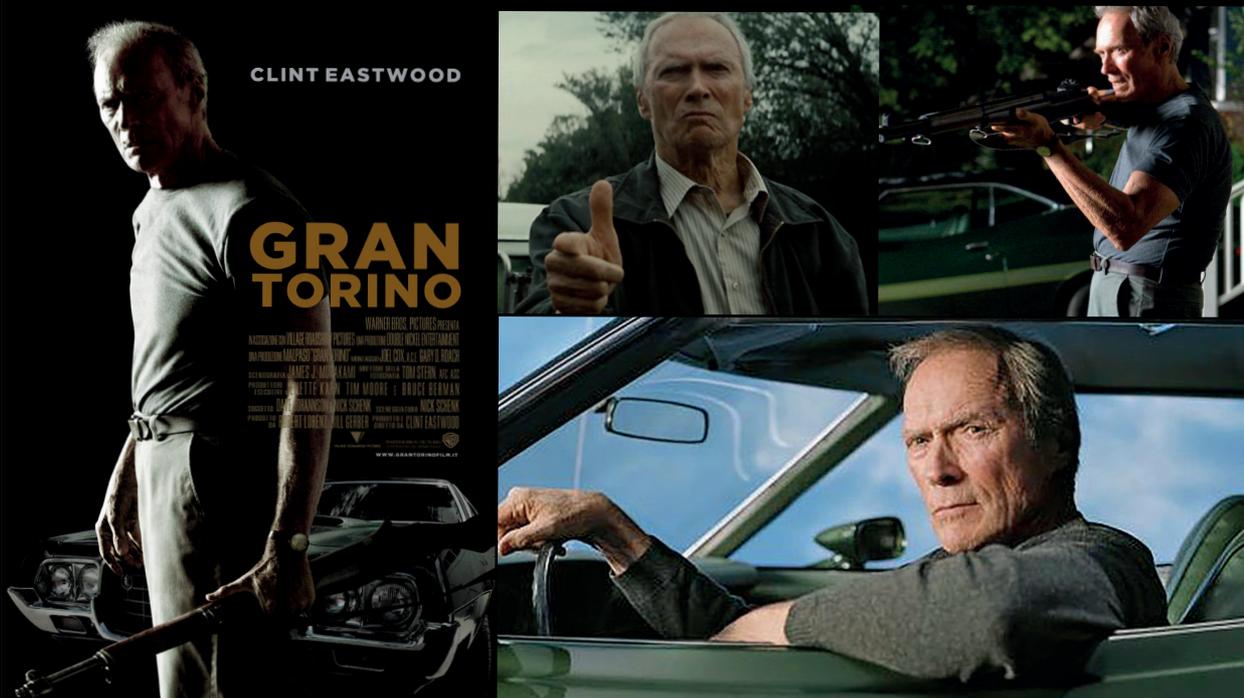
Absolut, l'iconico brand di vodka che da sempre si contraddistingue per la sua visione contemporanea, fuori dagli schemi, presenta la nuova limited edition ABSOLUT Movement, una bottiglia in edizione limitata, il cui obiettivo è ispirare l'unione e la connessione tra le persone.

In un periodo storico in cui si ha bisogno di energia positiva, coesione è necessario agire insieme, in un movimento continuo e costante capace di generare un cambiamento positivo.

Inclusività, diversità di identità e di opinione, fiducia nel cambiamento sono alcuni dei valori cari all'azienda che, con Absolut Movement, ha deciso di comunicare messaggi forti e positivi, anche attraverso l'insolita forma della bottiglia.



INVOLTINI VIETNAMITI DAL FILM GRAN TORINO



Gran Torino è un film del 2008 diretto e interpretato da Clint Eastwood.

Walt Kowalski (Clint Eastwood) è un reduce della guerra di Corea. Dopo il congedo, l'uomo è tornato in Michigan, dove ha iniziato a lavorare come meccanico e ora è in pensione e vedovo.

L'uomo vive in un difficile quartiere dove, con atteggiamenti duri e armi in mano, si fa rispettare, al punto di difendere da una gang i figli della famiglia dei vicini che, per ringraziarlo, gli offrono degli involtini vietnamiti.

LA RICETTA

Involtni vietnamiti

Ingredienti

30 fogli di riso secchi
350 g di carne di maiale
175 g di polpa di granchio
50 g di cellophane noodle
25 g di funghi secchi
2 uova
2 teste d'aglio
1 dl di salsa nuoc mam
20 g di zucchero
1 cipolla
3 cipollotti
1 mazzetto di menta
olio
sale
pepe

Preparazione

Lessate i noodle e tagliateli a pezzetti, nel frattempo ammollate i funghi in acqua, asciugateli e tritateli. Sbattete le uova e uniteci la salsa nuoc mam, l'aglio, la cipolla e i cipollotti sbucciati e tritati, i noodle, i funghi, il maiale e la polpa di granchio macinate. Aggiustate di sale e di pepe. A questo punto siete pronti per arrotolare gli involtini in questo modo: bagnate un foglio di riso in acqua e adagiatelo su un panno umido in modo che non si attacchi alla superficie, quindi distribuiteci sopra un cucchiaino del ripieno e arrotolate su se stesso. Alla fine ripiegate i bordi e fissateli. Friggete gli involtini nel wok con olio bollente e servite tiepidi decorati con foglie di menta.

