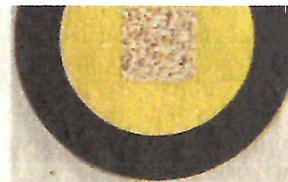


e,
ha
te
for-
va
di-
gini
a il
er
il
ti
di-
theca
3,90
anco



Marchesi.
Questa e altre
ricette in "La
cucina italiana.
Il grande
ricettario" (De
Agostini).

Ma c'è l'alternativa vegana

Profumo mediterraneo

Ingredienti

• Riso 500 gr., vongole 500 gr.,
gamberi 250 gr., cozze 300 gr.,
alette di pollo o cosce (o
coniglio), lonza di maiale 300
gr. e 200 gr. di chorizo, brodo di
pesce, piselli 150 gr., 1 cipolla, 2
pomodori maturi, ½ peperone
rosso, ½ peperone verde, aglio,

zafferano prezzemolo e alloro,
paprika, olio d'oliva, sape e
pepe

L'alternativa

Se siete vegani o vegetariani,
sostituite carne e pesce con
peperoni, fagioli (cotti), olive
nere e tocchetti di tofu.
Aromatizzate con rosmarino.

Su Canale 5 la domenica, in febbraio

Lo stile di Marchesi alla sfida di un talent

Dopo tanti "no" ai talent televisivi sulla cucina, il
grande cuoco Gualtiero Marchesi ha cambiato idea.
Da febbraio ogni domenica mattina alle 10 su Canale
5 andrà in onda "Il pranzo della domenica". È girato
all'Alma, la Scuola Internazionale di Cucina (Alma) di
cui Marchesi è fondatore e rettore. In ognuna delle
sei puntate un candidato si giocherà l'ammissione
all'Alma con un menù di tre portate, da sottoporre al
giudizio di tre docenti. Poi, uno dei diplomati all'Al-
ma mostrerà qual è il metodo di preparazione più
corretto. Gualtiero Marchesi sarà il supervisione,
accanto a lui Elenoire Casalegno. ■ ANNA PIAZZI

CONVIVIO

omo in Via De Cristoforis, 4

CUCINA DI "UL GINOCC"

i Verdi, Maccheroni a Ul Ginocc',

Pioda, Bastoncino a Ul Ginocc'

di Giro Pizza Euro 14,00

opizza@libero.it - Tel. 031 431 2055

