



SI VOGLIONO BENE

Altro che rivali! Al massimo, Marina ed Elisabetta si contendono l'ultimo boccone. Oltre alla recitazione, le due colleghe e amiche condividono molte altre passioni, nonostante la differenza di età.

continua da pag. 110

ze, una ricetta di mia madre».

Hai spesso ospiti a cena?

«Sì, e quando invito gli amici a casa amo molto preparare una bella tavola, con piatti, sottopiatti, cristalli. È una cosa cui tengo tantissimo».

Anche tu, Elisabetta, ai fornelli te la cavi molto bene. E sembri avere un buon rapporto con il cibo...

«In realtà ce l'ho ora. Ma ho avuto un periodo altalenante. Quando ho cominciato a fare l'attrice, sono arrivata a ingrassare anche dieci chili. Mi nutro in modo disordinato, senza provare piacere. Ora invece mangio di tutto e sono magra, anche perché molto attiva. Adoro camminare! Se devo cucinare per me stessa, però, faccio grandi disastri: dimentico le cose sul fuoco e la pasta diventa scotta. A quel punto, preferisco mangiare qualcosa nella trattoria sotto casa. Se invece organizzo una cena o devo preparare qualcosa per una festa, adoro modificare ricette tradizionali con spezie e aromi. Magari preparo un'insalata di riso indiana o un pollo al curry o anche un

continua a pag. 114

PENNE RIGATE ALL'AMATRICIANA

INGREDIENTI

per 3 persone:

300 g di penne rigate, 100 g di pancetta affumicata a dadini, 1 cipolla media, 2 spicchi di aglio, 1 bottiglia di passata di pomodoro, ½ peperoncino rosso piccante, salvia, rosmarino, olio, 1 dado, 20 g di burro.

1 Affettate finemente la cipolla e l'aglio, quindi soffriggeteli in una casseruola con un po' d'olio insieme alla pancetta.

2 Unite la passata di pomodoro, il dado sbriciolato, il peperoncino e gli aromi tritati.

3 Cuocete per mezz'ora, mescolando. Intanto, lessate le penne in acqua salata. A cottura quasi ultimata, aggiungete il burro al sugo; spadellatevi le penne e servite, guarnendo con basilico e pomodori ciliegino.



COSTO:
Basso
DIFFICOLTÀ:
Bassa
TEMPO:
35 minuti

FOCACCIA AGLI SPINACI E RICOTTA

INGREDIENTI per 3 persone: 200

g di farina, 125 g di ricotta, 125 g di burro, 500 g di spinaci, sale, pepe, olio extravergine di oliva.

1 Lessate gli spinaci in acqua leggermente salata, scolateli, strizzateli bene e teneteli da parte.

2 Passate al setaccio la farina, aggiungete sale e pepe, fate un infossamento al centro e mettetevi il burro a fiocchetti e 90 g di ricotta. Impastate incorporando con la forchetta il burro e la ricotta e assimilate poco alla volta la farina, lavorandola con le mani. Ottenuta una pasta liscia, dividetela in 2 parti uguali.

3 Stendete 2 sfoglie di pasta con il mattarello; foderate il fondo di una teglia imburata con una, aggiungete gli spinaci e la ricotta avanzata, quindi coprite con la seconda sfoglia di pasta. Sigillate bene i bordi in modo che il ripieno non esca e ungete d'olio la superficie della focaccia.

4 Cuocete in forno già caldo a 200° per 40 minuti.



COSTO:
Basso
DIFFICOLTÀ:
Media
TEMPO:
60 minuti