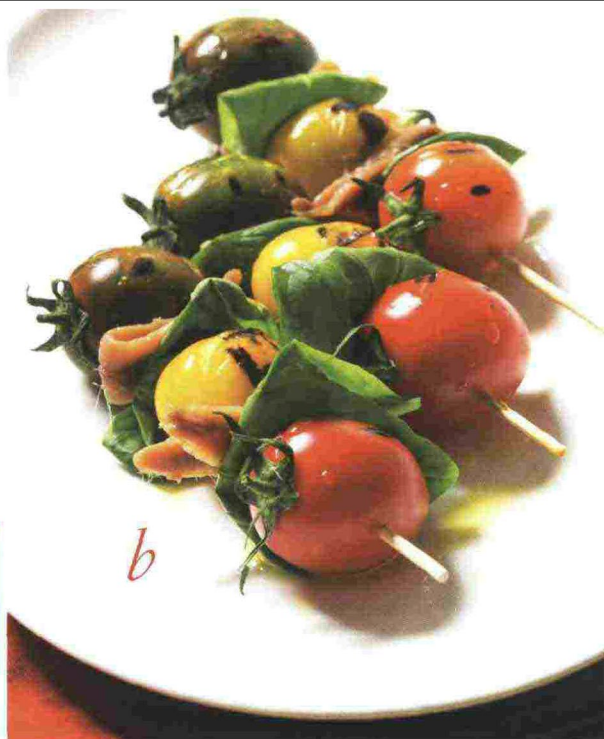


3 IDEE veloci



b

→ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 27 marzo

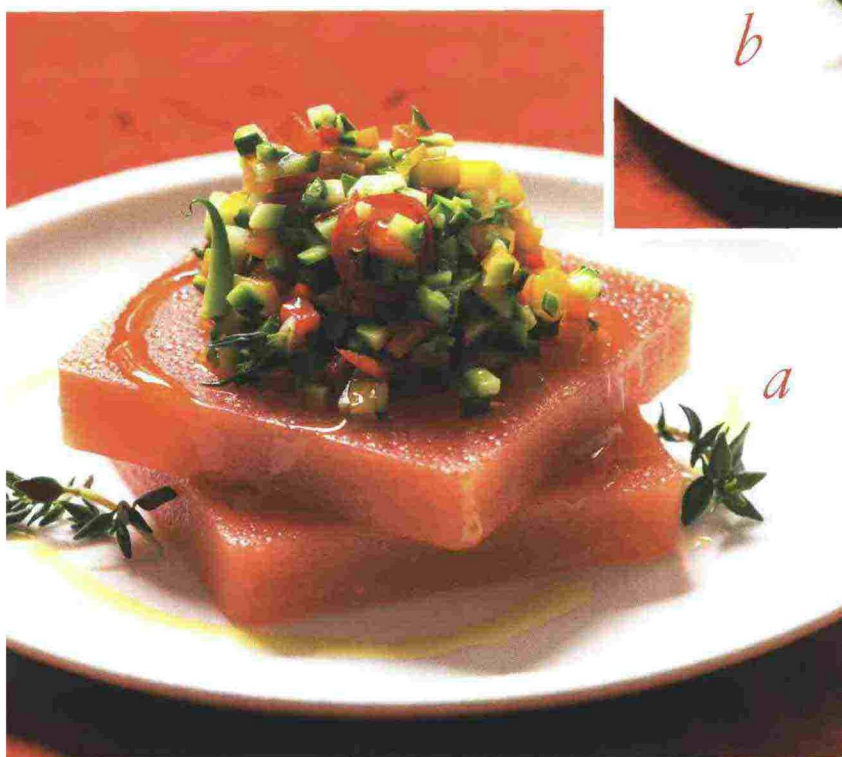
LO STILE INTAVOLA

Piatti rossi [Mario Luca Giusti](#), piatti bianchi Villeroy & Boch, tessuti rossi Society by Limonta.

c

CAMONI FARCITI ALLA PROVENZALE

Tagliate a metà 10 camoni, svuotateli (conservate i semi), spolverizzate l'interno di sale, lasciateli capovolti mentre preparate il resto. Frullate 150 g di semi con 90 g di pangrattato, 20 g di olio, sale, pepe, **basilico, timo, prezzemolo, finocchietto e maggiorana** (farcia). Riempite i mezzi pomodori con la farcia e infornateli a 240 °C sotto il grill per 5-7'.
Per 20 bocconcini.



a

a

GELATINA RAPIDA CON VERDURE MISTE

Frullate 900 g di pomodorini ciliegia e passate al setaccio: otterrete circa 450 g di sugo. Conditelo con olio, sale, pepe, poco **zucchero**, un cucchiaino di **aceto di vino bianco** e unite 5 g di **agar-agar**. Bollite per 1', fate intiepidire, versate in una placca foderata di pellicola (lato 18 cm, h 3 cm). Mettete in frigo per 30'. Sformate e tagliate in 8 quadrati. Servitene 2 a testa con dadini di zucchine e peperoni conditi con timo, basilico, olio, sale e peperoncino. Per 4 porzioni

b

SPIEDINI ALLE ACCIUGHE E BASILICO

Ungete leggermente di olio extravergine 12 pomodorini neri, 12 pomodorini gialli e 12 pomodori pendolini, poi cuoceteli sulla griglia rovente per 1' per lato. Infilzate su ogni stecco **un pomodorino nerino, uno giallo e un pendolino** intervallandoli con filetti di acciuga sott'olio e foglioline di basilico.
Per 12 spiedini



c