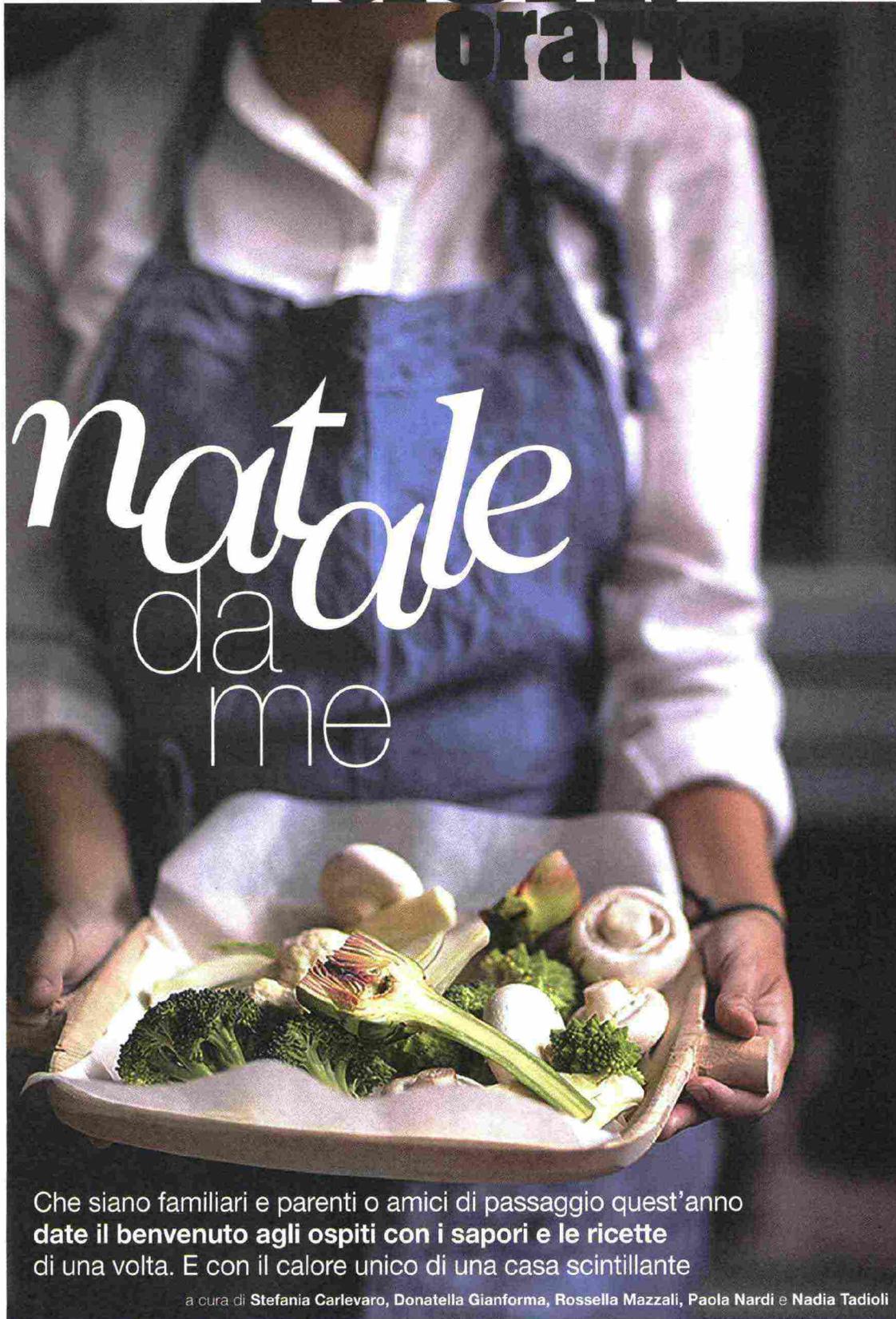


# fuori orario

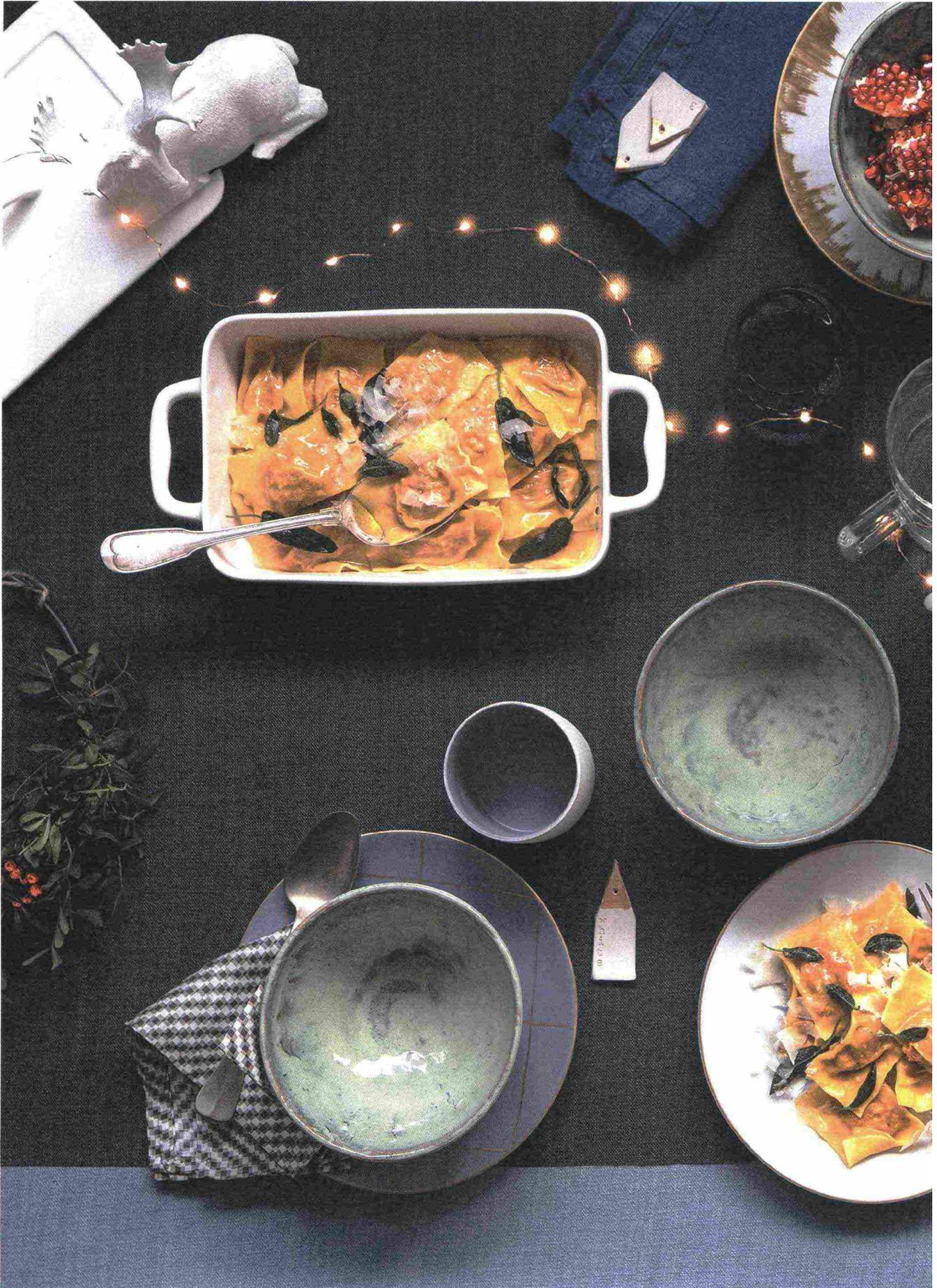
CURIOSITÀ,  
PIACERI,  
METE E  
TEMPO PER SÉ

# natale da me



Che siano familiari e parenti o amici di passaggio quest'anno **date il benvenuto agli ospiti con i sapori e le ricette di una volta. E con il calore unico di una casa scintillante**

a cura di **Stefania Carlevaro, Donatella Gianforma, Rossella Mazzali, Paola Nardi e Nadia Tadioli**



speciale *Natale*

il  
**menu**  
della  
tradizione

**Di magro  
come vuole  
il rito**

Festeggiamo con i  
piatti della tradizione  
regionale, di una  
cucina semplice con  
ingredienti antichi da  
cui nascono grandi  
capolavori gourmet.

Le ricette che ti  
proponiamo esaltano  
la pasta ripiena, il  
baccalà, le verdure  
dell'orto, le castagne  
e i legumi.

DONNA MODERNA 105

## speciale *Natale*

### **Minestra di ceci e castagne**

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

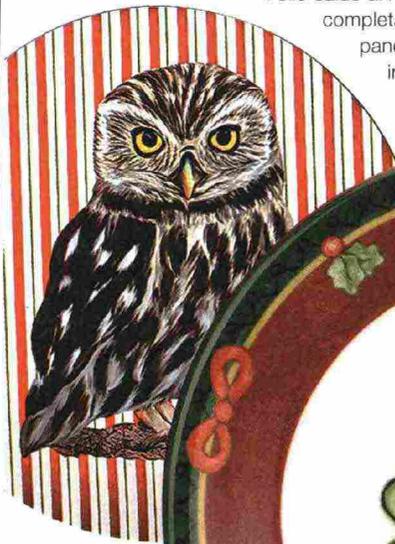
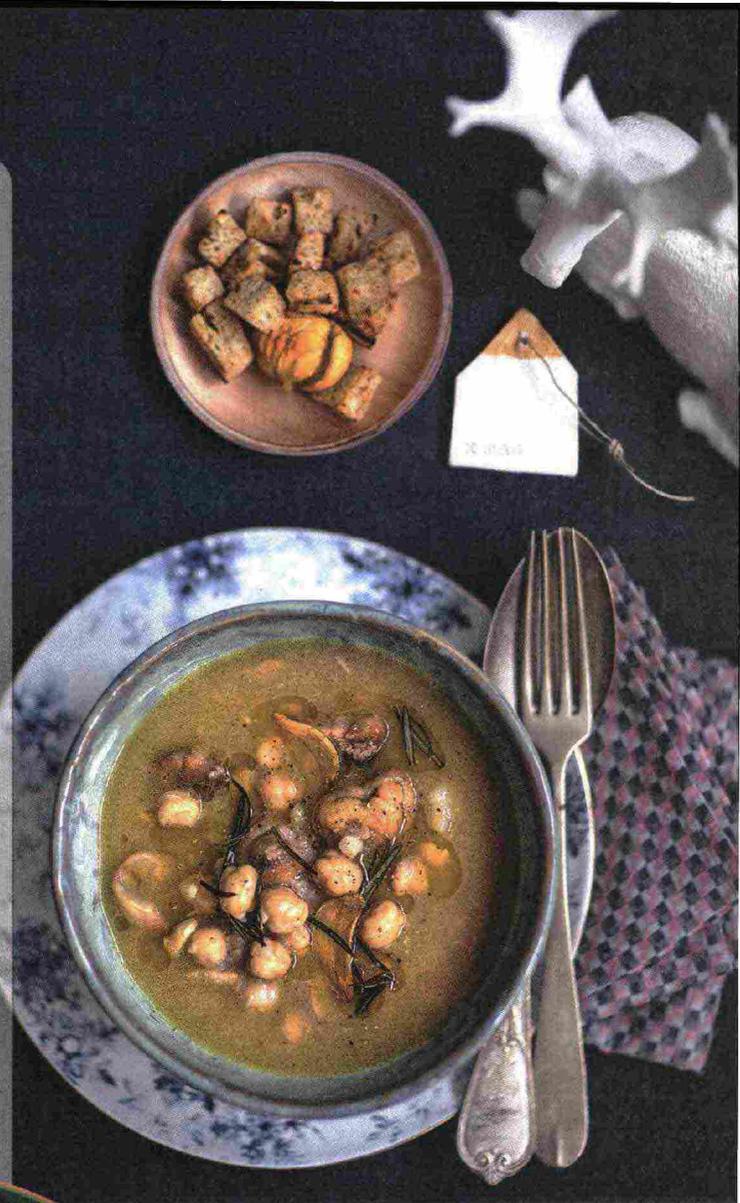
- 300 g di ceci secchi ● 200 g di castagne
- 3 spicchi di aglio ● 1 patata ● 1 rametto di rosmarino ● 1 foglia di alloro
- 4 fette di pane casereccio integrale ● olio extravergine d'oliva ● sale ● pepe

**1 Metti a mollo i ceci** la sera precedente, in acqua fredda. Il giorno dopo, rosola in una pentola 2 spicchi di aglio sbucciati e tagliati a fettine con 3 cucchiaini d'olio, aggiungi i ceci scolati e sciacquati e fai insaporire qualche minuto, unisci la patata pelata e la foglia di alloro, copri con circa 2 l d'acqua e cuoci a fuoco medio per 1 ora.

**2 Incidi il guscio** delle castagne e cuocile in forno sulla placca a 180° per 45 minuti. Sgusciate, elimina la pellicina, tagliale a pezzi (tranne qualcuna per decorare), versa sui ceci e prosegui la cottura 30 minuti.

**3 Schiaccia la patata** con la forchetta, sala e pepa. In una padellina scalda 4 cucchiaini d'olio con lo spicchio di aglio rimasto sbucciato a fettine, gli aghi di rosmarino e fai dorare.

**4 Togli la crosta dal pane**, taglialo a dadini e doralo in padella con 1 cucchiaino di olio. Distribuisci la minestra nei piatti, condiscila con l'olio caldo al rosmarino e aglio, completa con i crostini di pane e le castagne intere.



### **Tutti a tavola**

Per i giorni di festa da sinistra, il sottopiatto a righe rosse è in fibra di eucalipto sostenibile (**MariaVi**, 40 euro). I dolcissimi personaggi **Thun** della limited edition 2022 Magico Natale (piattino 16,90 euro). Una cascata di allegria e di decorazioni con la collezione Chicchi & Balocchi (**Brandani**, 18 pezzi, 149 euro).