

A SOLI

1,60
EURO

LA RIVISTA UFFICIALE DEL PROGRAMMA TV

Rai 1

ANCHE CON
DVD!
CHIEDILO IN EDICOLA



La PROVA del CUOCO

magazine

I SEGRETI DI ANNINA



I DOLCI DI NATALE

Prepariamoci a festeggiare
con gli struffoli di **Sal De Riso**
e altre dodici prelibatezze
dei nostri grandi chef

CARNE E PESCE



ANTONELLA AI FORNELLI

Con le mie ricette è subito festa

Dal risotto con il taleggio alla torta Paradiso
solo per voi il menu della felicità!

IL PIACERE DI INVITARE

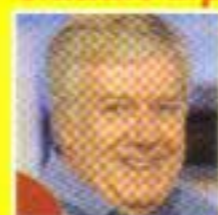


VIP IN CUCINA

Franco Di Mare

"Cucino il pesce:
uno che si chiama
come me, non può
mica preparare
altro..."

Claudio Lippi



"Da nord a sud,
vi svelo le tavole
di Natale
dei nostri
amici Vip"



Castelluccio
Le More
Sangiovese di Romagna
Denominazione di Origine Controllata
imbottigliato da
Azienda Agricola Castelluccio
Montefalco - Italia
12,5% vol 750 ml e

CHIEDILI
IN EDICOLA

I GENIETTI
DELLA PROVA
DEL CUOCO
GLI ACCESSORI
CHE RENDONO UNICA
LA TUA CUCINA



Rai Eri



Periodicità mensile • Dicembre 2011 • Anno I • Num. 9(9) • Rivista € 1,60
Rivista + Le più belle canzoni de La Prova del Cuoco n° 3 a € 8,90 in più

Sommario

26



Le ricette per l'inverno cucinate per noi da Antonella Clerici



46

16 FA' LA SPESA GIUSTA

Come scegliere al meglio i prodotti di stagione

22 I CONSIGLI DI VISSANI

Il legumi e il tartufo in cucina

24 DIETRO LE QUINTE

Claudio Lippi ci svela i segreti de La Prova del Cuoco

26 IL MENU DI ANTONELLA

La padrona di casa ci regala il menu della sua infanzia

30 IN CUCINA CON ANTONELLA

Sfida ai fornelli tra Elisa Isoardi e Franco di Mare

34 IL MAESTRO DI BON TON

Le regole per un perfetto tea party

36 IL PIACERE DI INVITARE

Il menu allegro: quattro piatti frizzanti da gustare prima di Natale

41 IN CUCINA CON ANNA

La posta di Annina e i suoi primi speciali

49 RICETTE D'AUTORE

I migliori piatti degli chef e delle maestre di cucina

72 LA GRANDE PASTICCERIA

Il veri struffoli napoletani e i raviolini dolci di fichi secchi di Sal De Riso

76 PANE E PIZZA

La pizza frita di Gabriele

84



Bonci e quella al granturco di Maria Guernini

78 LE MERENDE

Il dolce di mele alla valdostana preparato da Anna Moroni

80 IL CAMPANILE ITALIANO

Piemonte e Lombardia si sfidano a colpi di mestolo

84 LE SCUOLE DI CUCINA

Brescia: tradizioni contadine e pietanze del passato

86 LE RICETTE D'ITALIA

Le proposte dei lettori: il pastel de papas argentino

88 CUCINA INTERNAZIONALE

Le fajitas di pollo messicane

90 L'ERBORISTA

Affrontiamo il freddo con la vitamina C

92 APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

Gli straordinari menu da bere a cura dell' AIS

94 CUCINA E DINTORNI

Il forno: come usarlo in tutta sicurezza, pulirlo e risparmiare sulla manutenzione

99 I VIAGGI DEL SAPORE

Francia, la raffinata gastronomia della zona del Rodano-Alpi

102



102 L'AGENDA GASTRONOMICA

Sagre e appuntamenti golosi in giro per l'Italia

104 LA POSTA DEL CUOCO

Le risposte degli chef e delle maestre di cucina alle vostre domande

108 COSA BOLLE IN TV

Notizie e anteprime dal mondo della televisione

112 SVAGHI E PASSATEMPI

Risolvi il "cuociverba" e altri rompicapo

114 L'OROSCOPO DEL CUOCO

Cosa mettere in tavola? Ce lo dicono gli astri

Anche su iPad

Non perdere la versione iMag per il tablet Apple. Per scaricare l'applicazione, vai sull'App store e cerca La Prova del Cuoco Magazine



* Stacca e conserva



Le simpatiche figurine con i personaggi de La Prova del Cuoco da ritagliare e incollare!

IL GIUSTO



Recioto di Gambellara Spumante Zonin

Via Borgolecco, 9 - 36053 Gambellara (VI)
€ 10,50

Bianco Dolce Spumante - Garganega
100% - Gr. 11%

Frutto di uve appassite, come da tradizione per i vini di Gambellara, sia nelle versioni ferme sia spumanti, come questa storica etichetta di Zonin che si presenta di colore paglierino intenso e luminoso. Deciso e gradevole l'olfatto nelle note di glicine e ginestra che accompagnano agrumi, pesca, ananas e nuance di pan di Spagna. Dolce e cremoso l'assaggio, di sottile vena carbonica e sorretto sempre da una viva ed equilibrata freschezza. Vinificazione con metodo Charmat.

Abbinato con...
Savarin di pesche e chantilly



Barbera d'Alba Granera Alta 2009 Cascina Chicco

Via Valentino, 14 - 12043 Canale (CN)
€ 8

Rosso Doc - Barbera 100% - Gr. 14%

Vitigno autoctono piemontese, è diffuso un po' in tutta la regione, ma principalmente nel Monferrato, ad Asti e ad Alba, dove generalmente si esprime in vini più strutturati. Di colore rubino luminoso, al naso è subito floreale e poi ricco nei toni di frutti di bosco, susina, ciliegie e spezie dolci. Morbido, fresco, equilibrato, piacevole e intensamente fruttato nel finale. Maturazione in legno per un anno.



Abbinato con...
Tagliatelle alla bolognese



Sangiovese di Romagna Le More 2010 Castelluccio

Via Tramonto, 15 - 47015 Modigliana (FC) - € 9

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Gr. 12,5%



Castelluccio è ai vertici della produzione enologica di qualità del Belpaese sin dagli anni Ottanta. Rubino violaceo il colore di questo giovane Sangiovese, capace di regalare aromi di viole, prugne, frutti di bosco, ciliegie, ginepro e humus. Gradevole, fresco, sapido, di corpo medio e con tannino ben equilibrato. Fruttati i ricordi aromatici. Tutto acciaio, in vinificazione e in maturazione.

Abbinato con...
Grigliata di salsicce e costine



Aglianico del Vulture Bali'Aggio 2009 Cantina di Venosa

Via Appia - Loc. Vignali - 85029 Venosa (PZ) - € 5,50

Rosso Doc - Aglianico 100% - Gr. 13%

Dorato luminoso il calice, regala un naso concentrato su sentori di agrumi canditi, fichi e miele. Bocca dolce e sempre fresca, che ribadisce i ritorni di agrumi in un quadro morbido e dal finale balsamico. Vendemmia tardiva e vinificazione in acciaio.

Abbinato con...
Polpette e trippa alla romana

