

VINI Burdisso
ENOTECA &
PRODUZIONE VINI
VENDITA AL DETTAGLIO E ALL'INGROSSO
Vigneti in Loc. Bastia M.vi

ampia scelta di
**VINI SFUSI
E IN BOTTIGLIA**

e anche
LIQUORI-DISTILLATI
BIRRE-ARTICOLI REGALO

CONSEGNE A DOMICILIO
per info: **347 3770678**

VILLANOVA MONDOVI
via Mondovì, 65 tel. 0174/699151
www.viniburdisso.com

MONDOVÌ FRUTTA

**VENDITA ALL'INGROSSO
E AL MINUTO**

F.lli Dardanelli

Via Gherbiana 6/a Mondovì

LA RICETTA di DEBORA SATTAMINO

Il "pan brioche" per un panino con l'hamburger



Cosa c'è di meglio di un hamburger appena grigliato e gustato all'interno di un panino con salse e insalata.

Solitamente questo tipo di pane viene acquistato già pronto al supermercato. Ma perché non provare a farne una variante in casa. Con pochi e semplici ingredienti e una preparazione non troppo complessa.

Ingredienti per 4 panini. 250 g farina Manitoba, 75 ml di latte, 4 g di lievito di birra fresco, 15 g di zucchero, 1 uovo, un pizzico di sale, latte q.b. per spennellare, semi di sesamo nero

Procedimento. Fare sciogliere il lievito nel latte tiepido e fare riposare coperto per 10 minuti. Sciogliere il burro e quando sarà freddo unire lo

zucchero, l'uovo e il latte con il lievito.
Aggiungere quindi questo composto liquido alla farina e mescolare molto bene per circa 5 minuti. L'ausilio di una impastatrice aiuterebbe.
Fare lievitare l'impasto per 3 ore coperto da pellicola trasparente. Poi ricavare 4 parti e formare dei panini. Fare riposare ancora per un'ora e poi spennellare di latte, cospargere di semi di sesamo e cuocere in forno per 20 minuti a 180 gradi.



Barbecue sul terrazzo

Pranzare sul balcone può essere un momento di gioia e spensieratezza. Alcune regole da tenere presenti. Il rispetto per i vicini. Piatti da fare alla griglia o magari alla piastra

Forse ci avete già provato a Pasquetta e comunque la tentazione è forte. Non possiamo uscire, ma in primavera il barbecue è una tradizione e c'è chi s'ingegna a organizzarlo lo stesso. Può anche essere un'occasione di gioia e distrazione per i bambini, reclusi da settimane. Innanzitutto però chiediamoci se il nostro terrazzo, balcone o piccolo giardino sono compatibili con una grigliata.

Le immissioni di fumo o di calore, le esalazioni, i rumori, gli scuotimenti e simili propagazioni, secondo il Codice civile, non devono superare "la normale tollerabilità", avuto anche riguardo alla condizione dei luoghi. Inoltre possono essere limitate da misure adeguate o specificate da altri regolamenti (condominali o comunali, ad esempio). Il concetto di "normale tollerabilità" può essere abbastanza soggettivo e quindi, onde evitare che debba essere un giudice a definirlo per noi, per la grigliata sul balcone servono molto buon senso e grande rispetto per i vicini di casa.

Con un po' di creatività, però, qualcosa si può fare. Esistono barbecue elettrici che limitano molto le esalazioni di fumo e calore, e soprattutto, in alcuni casi può essere preferibile far cuocere carne e verdura su una piastra elettrica in cucina, e apparecchiare la tavola sul balcone: così il risultato è assicurato e si evitano molti disagi.

Ora che abbiamo definito una modalità compatibile con la nostra abitazione, non ci resta che sbizzarrirci.

La scelta della carne. Le migliori macellerie consegnano a domicilio carne di alta qualità, di bovini di razza Piemontese. Possiamo anche scegliere spiedini già pronti: vanno bene anche se usiamo una piastra elettrica o una bistecchiera.

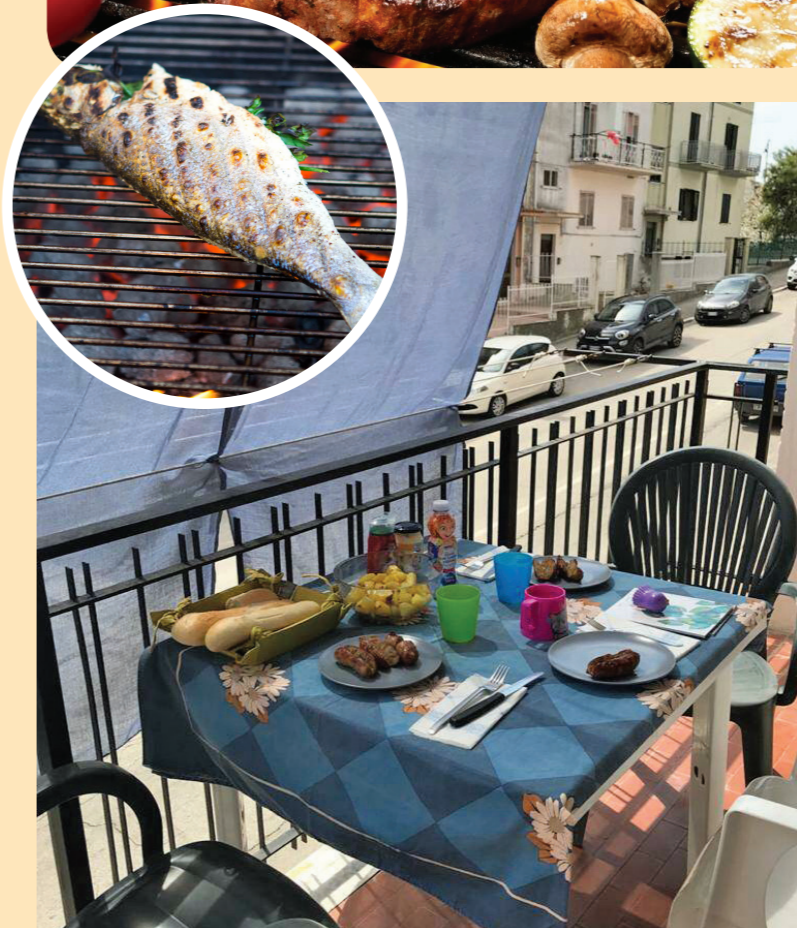
La salsiccia. Tutti sanno che la carne, fettina o bistecca, non va forata, in modo che i succhi gustosi che contiene non vadano dispersi. Ma sulla salsiccia troviamo due opposte scuole di pensiero. C'è chi la bucherella, o addirittura la apre, così da far uscire gli umori, preferendo un sapore meno grasso e un risultato più secco e leggero. Altri non la forano preferendo una salsiccia più morbida grassa.

La marinatura. Un risultato migliore è assicurato immergendo, per qualche ora prima della cottura, la carne in un mix di olio di oliva, vino bianco e spezie. Durante la cottura si può continuare a cospargere la carne con il liquido di marinatura usando un rametto di rosmarino.

Le verdure. Possono servire come contorno, o si può anche scegliere una grigliata tutta vegetale. Ideali sono i peperoni e le melanzane, ma vanno benissimo anche pomodori, zucchine, cipolle...

I "tomini". Avvolgere piccole "tume" nello speck e poi nella carta stagnola. Grigliare per una decina di minuti girando di tanto in tanto. Il risultato è spettacolare.

Pesce. Fatevi consegnare a casa ottime trote di produzione locale già eviscerate, spiedini di pesce e altre squisitezze a km. zero. Ungete le trote, cospargetele con spezie e inserite un rametto di rosmarino. Si può semplificare l'operazione avvolgendo i pesci nella carta stagnola.



Un'idea per far felici i bambini



Bar Creameria
Antico Borgo

GELATO A CASA?

Scopri i gusti disponibili su
[facebook.com/antico.borgo.9/](https://www.facebook.com/antico.borgo.9/)
e prenota con whatsapp al numero
+39 0174 42037
Indicando la tua scelta, nome, cognome e indirizzo

VOGLIA DI BARBECUE?
Te lo portiamo a casa!

Per info e acquisti 017440236
(anche su WhatsApp!)
oppure su www.mondovishopping.it

FERRAMENTA BRIATORE
dal 1895

LA RICETTA di DEBORA SATTAMINO

Salsa allo yogurt



Una salsa fresca e leggera per accompagnare le varie preparazioni al barbecue.
Ingredienti: 125 gr di yogurt bianco magro, 5 foglie di menta fresca, 2 foglie di salvia, sale e pepe q.b., 2 cucchiaini di olio evo

Procedimento: Lavare molto bene menta e salvia. Lasciarle asciugare dopo averle tamponate bene con carta assorbente. Tritarle finemente e mettere da parte. Condire lo yogurt con olio, sale e pepe. Aggiungere le erbe aromatiche.

AGRITRUTTA

Spiedino primavera
Truttarella
Salmerino di fonte
Trota iridea
Trota fario della Regina

Le idee di Agritrutta per il tuo barbecue

Cerca il pesce con la spiga
Mondovì
Riserva naturale Crava Morozzo
Consegna a domicilio

Prenotazioni: tel. 0174 686835
www.mondovishopping.it

Mauro & Diego
MACELLERIA

CONSEGNA TUTTI I GIORNI | MONDOVÌ E DINTORNI

ORDINA SUBITO CON WHATSAPP
340.9403901

...ancheij come jer