

E-COMMERCE SANDALI ALTI, SLIP-ON, BALLERINE. L'IMPORTANTE È CHE ABBIANO UN BEL FIOCCO 3D

# TU STYLING

1 euro

12 APRILE 2017  
SETTIMANALE  
N. 16

PERSONAL  
SHOPPER

**DEMI LOVATO**

HO TATUATO  
"STAY STRONG" SUI POLSI.  
E NON È UN CASO

**CERIMONIE**

**SEI PRONTA  
SE TI  
INVITANO?**



**MEGHAN MARKLE**  
FA GLI SCATOLONI.  
DESTINAZIONE  
KENSINGTON PALACE

**Alessio Boni** ✨  
SONO FELICE, ORA  
MI MANCA SOLO  
UN FIGLIO. ANZI TRE

**CELLULITE**

**COSÌ PUOI  
VINCERLA  
FACILE**

**DAGLI USA ARRIVA  
PAPER PRINCESS**  
IL BEST SELLER CHE TI FA  
SOGNARE

**DA HARRY SOLISTA  
A LIAM PAPA**  
AGGIORNAMENTO  
ONE DIRECTION



MUST  
HAVE





# Torta pasqualina genovese

**PREPARAZIONE** 1 h e 20 minuti

**CALORIE/PORZIONE** 530 kcal

**DOSI** 8 persone

**ESECUZIONE** media

## INGREDIENTI

450 g di farina, 80 g di burro, 2 uova, 700 g di bietole lessate, 4 carciofi, 400 g di ricotta di pecora, 50 g di grana grattugiato, 150 g di prescinsoea (cagliata fresca genovese) o panna fresca, 6 uova di quaglia, 1 spicchio d'aglio, 2 rametti di maggiorana, 2 rametti di rosmarino, olio extravergine, sale, pepe.

## COME PROCEDERE

1. Impasta la farina con il burro fuso, le uova, un pizzico di sale e 50 g d'acqua tiepida. Forma una palla e lasciala riposare per circa mezz'ora.
2. Pulisci i carciofi, affettali, cuocili per 10 minuti in una padella con 2 cucchiaini d'olio, il rosmarino e l'aglio tritati, sale e pepe.
3. Mescola la ricotta in una ciotola con metà grana, la prescinsoea, le bietole, i carciofi freddi e le foglie di maggiorana.
4. Dividi la pasta in 4 parti uguali, stendile in sfoglie sottilissime e spennellale con un filo d'olio. Sistema una sfoglia in una teglia tonda a bordi alti di 24 cm foderata con carta da forno, poi mettile sopra un'altra.
5. Distribuisci il mix di verdure e ricotta sul fondo e forma 6 fossette; rompi un uovo in ognuna e condisci con il grana rimasto, sale e pepe.
6. Copri con le 2 sfoglie rimaste, una alla volta, e sigilla i bordi formando un cordone; ungi d'olio la torta, punzecchiala con una forchetta e infornala a 180°C per 40 minuti. Sforna la torta pasqualina, tagliala a fette e servila.



LUCA COLOMBO-STUDIO XL/MONDADORI PORTFOLIO

## PER IL PICNIC DI PASQUETTA

1. Sfoglia Gourmet con burro Buitoni, fresca e pronta da stendere, 230 g, € 2,49.
2. Nuova Acqua minerale naturale da borsetta Sant'Anna, pack da 12 bottiglie da 25 cl, € 4,19.
3. Torta Gastronomica MasterChef Balocco da farcire a piacere; all'interno ricette e consigli di MasterChef Italia, 650 g, € 5,99.
4. Merlettaie Brut Azienda vitivinicola Ciù Ciù, spumante Brut varietà Pecorino, € 16.



## VINCI GOURMET

### INDOVINA CHI VIENE A CENA? LO CHEF

C'è tempo fino al 15 luglio per partecipare al concorso *Uno chef a casa tua* dell'azienda Punto De. Acquista un prodotto Caso Design, Fissler o Grillson e inserisci i codici che trovi nelle confezioni sul sito [puntode.it](http://puntode.it). Scoprirai subito se hai vinto una delle 25 cene a quattro stelle in cui i cuochi di famosi ristoranti saranno a disposizione per cucinare a casa tua per 4 persone.