

E-COMMERCE I BOMBER GLITTER CON PATCH E IN PIZZO SONO IN RETE. CORRI!

# TUStyle

13 SETTEMBRE 2016 SETTIMANALE N. 37

PERSONAL SHOPPER

## LADY GAGA

È RINATA UNA STELLA. NUOVO ALBUM, PRIMO FILM, MENO ECCESSI. MENO AMORE



**NEL NOME DELLA MODERN FAMILY**  
BEN & JENNIFER,  
GWEN & GAVIN,  
GWYNETH & CHRIS...  
SI MOLLANO MA  
NON SI STACCANO



**Kim Rossi Stuart**  
SCRIVEVO POESIE.  
CONFESSO: LO FACEVO  
PER RIMORCHIARE

### VIAGGI

INDIA ENTRY  
LEVEL: SCOPRILA  
IN 5 ITINERARI  
PER PRINCIPIANTI

# BORSE A/I

SCEGLI LA TUA BBF  
(BEST BAG FOREVER)

**BEAUTY**  
PRONTE ALL'AUTUNNO?  
11 TIPS PER IL  
CAMBIO DI STAGIONE

GRUPPO MONDADORI

# Terrina di ziti e mozzarella

**PREPARAZIONE** 50 minuti  
**CALORIE/PORZIONE** 610 kcal  
**DOSI** 6 persone  
**ESECUZIONE** facile

## INGREDIENTI

300 g di ziti, 200 g di ricotta,  
 250 g di patè di pomodori secchi,  
 200 ml di besciamella,  
 300 g di mozzarella per pizza,  
 150 g di prosciutto cotto a fettine,  
 60 g di grana grattugiato,  
 olio extravergine, sale.

## COME PROCEDERE

1. Setaccia la ricotta in una ciotola e amalgamaci la mozzarella tagliata a cubetti piccoli. Unisci la besciamella pronta e mescola delicatamente.
2. Lessa gli ziti in abbondante acqua bollente salata, scolali al dente, passali sotto un getto di acqua fredda corrente, asciugali, ungili con pochissimo olio per evitare che si attacchino e regolali in lunghezza, in base alle dimensioni dello stampo da plum cake che intendi utilizzare.
3. Disponi uno strato di ziti sul fondo dello stampo foderato con carta da forno bagnata e strizzata. Spalmaci sopra un po' di patè di pomodori, poi il composto di ricotta preparato, spolverizza di grana grattugiato e termina con uno strato di fettine di prosciutto cotto.
4. Prosegui allo stesso modo, alternando gli strati, fino a esaurire tutti gli ingredienti, e termina con il patè di pomodori.
5. Cuoci nel forno già caldo a 200°C per circa 20 minuti, sforma la terrina e servi la pasta caldissima.



FRANCO PIZZOCCHERO/MONDADORI PORTFOLIO

## PER PRIMI DA GOURMAND

1. Moulinex-iCompanion, il primo robot da cucina collegato alla app che permette di scegliere la ricetta e impostarne i passaggi tramite smartphone, € 899 ([www.cuisinecompanion.moulinex.it](http://www.cuisinecompanion.moulinex.it)).
2. Burratina senza lattosio Sabelli Fior di Gran Sasso, 125 g, € 1,99.
3. Pasta di semola di grano duro biologico Senatore Cappelli, Rustichella d'Abruzzo linea Triticum, 500 g, da € 4,50.
4. Penne di grano saraceno biologico Felicia Bio, ricche di fibre e senza glutine, 340 g, € 2,70.

## WEEKEND DI DELIZIE 1

### ANDAR PER FUNGHI O GUSTARE I CANEDERLI?

Dal 9 all'11 settembre avrai l'imbarazzo della scelta! Ad **Albareto (Pr)**, si svolge la **Fiera Nazionale del Fungo Porcino**, organizzata da volontari per dar lustro alla Val Gotra, zona ricca di faggi e castagni e paradiso dei cercatori dell'eccellente **Boletus** (info: tel. 0525929449).

A Vitipeno (Bz), potrai sederti a una tavolata lunga 400 metri, per una scorpacciata di 70 piatti a base di canederli in numerose varianti. E in più, concerti, gite ed escursioni (info: [www.valleisarco.com](http://www.valleisarco.com); [sagra dei canederli-vitipeno.com/](http://sagra dei canederli-vitipeno.com/)).

