

PAGINE
UTILI!

IN FAMIGLIA



PARATA DI GIUDICI Sopra, Erica Liverani, 30, al cospetto dei giudici nella finale di *MasterChef 5*. In primo piano, Antonino Cannavacciuolo, 40, seguito da Joe Bastianich, 47, Carlo Cracco, 50, e Bruno Barbieri, 54. A lato, Erica ai fornelli.

Sono la nuova Masterchef

ERICA LIVERANI, MAMMA SINGLE TRENTEENNE, VINCE LA QUINTA EDIZIONE DEL COOKING SHOW DI SKYUNO. SUL WEB LA ATTACCANO E LA MINACCIANO. LEI TIRA DRITTO E PUBBLICA IL SUO PRIMO LIBRO DI RICETTE

Web in rivolta e minacce di morte via Facebook. Così la Rete ha accolto il trionfo di Erica Liverani alla quinta stagione di *MasterChef Italia*. L'accusa? Non essere davvero la più brava di questa edizione del cooking show di SkyUno. I giudici Carlo Cracco, Joe Bastianich, Bruno Barbieri e Antonino Cannavacciuolo, però, a quanto pare la pensano in modo diverso e, assaggiato il suo menu *Niente è facile, nulla è impossibile* (sotto, uno dei piatti) l'hanno incoronata vincitrice. **La fisioterapista di Ravenna, mamma single, ha dedicato la vittoria alla sua bambina.**

Minaccia querele a chi l'ha insultata e, intanto, si gode il premio: 100 mila euro in gettoni d'oro e la pubblicazione di un libro di ricette sue, intitolato *A piccoli passi - Le mie ricette stagionali* (in libreria dal 17 marzo per Baldini&Castoldi). Sky si gode, invece, il successo della finale: nonostante sia stata mandata in onda per sbaglio qualche ora prima del previsto e nonostante il sito *Dagospia* avesse anticipato il nome della vincitrice giorni prima, **l'ultima puntata ha tenuto quasi 1 milione e 650 mila spettatori incollati alla tv**, record per una pay tv.

RISOTTO CON SENTORE DI LIMONE

Tempo di preparazione: 60 minuti

Difficoltà: difficile

Ingredienti per 4 persone: 150 g di animelle di vitello; latte q.b.; timo q.b.; qualche foglia di alloro; pepe in grani q.b.; olio evo q.b.; sale q.b.; pepe q.b.; 100 g di farina; un uovo; 100 g di pangrattato; un litro di olio di semi per friggere; 1,5 litri di fumetto di pesce; 12 gamberi di Mazara del Vallo; 300 g di riso carnaroli; uno spicchio d'aglio; 50 g di burro; 1/4 di litro di vino bianco; un cucchiaino di parmigiano, un limone.

Preparazione: Mettere le animelle in una pentola con il latte freddo, l'aglio, il

timo, l'alloro e il sale. Portare a bollore, spegnere e lasciare raffreddare. Spellarle e tagliarle a tocchetti. Passarle in farina, poi in uovo e pangrattato. Friggerle in olio di semi.

✓ Preparare il risotto facendo tostare il riso nel burro, sfumare col vino bianco e aggiungere il fumetto poco alla volta

fino a cottura. Mantecare con una noce di burro e parmigiano.

✓ Impiattare disponendo sopra i bocconcini di animelle e i gamberi crudi. Decorare con un filo d'olio.

✓ Ricavare l'olio essenziale dalla scorza del limone e utilizzarlo per aromatizzare il risotto.



Uno dei piatti
della finale

● La seconda classificata, la torinese Alida Gotta, 25 anni, ha sconfitto l'anoressia imparando a cucinare

OGGI 105