GRAZIA
MONDADORI
€ 1,50
settimanale n. 2
10/1/2013
We love
CHIARA DI X FACTOR
CHELSEA CLINTON
LO STILE ANDROGINO
VIAGGI
LE 8 SPIAGGE PIÙ BIANCHE DEL 2013
PHILIP SEYMOUR HOFFMAN E JOAQUIN PHOENIX
DUELLO TRA DIVI
VOTA LA PIÙ GLAM DELL'ANNO!
MODA
ANTEPRIME D'ESTATE
LAST MINUTE
BELLA IN 5 MINUTI
STRATEGIE POST PARTO
PERDI 10 CHILI SUBITO
31302>
9 771120 511004
J. spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art. 1, comma 1, DCB Verona. A € 3,50. B € 3,60. F € 3,50. D € 4,20. G.B. GBP 3,50. GR € 3,50. PT (cont.) € 3,50. SP 3,50. CH 4,60 CHF. CH C.T. 4,50 CHF. U.S.A. (New York) 6,50 USD. MALTA € 2,85

MAI SENZA DOLCE

NIGELLA LAWSON, 52 ANNI. LA CHEF TV ODIA LE DIETE, AMA I DOLCI E I GRASSI "BUONI" (OLIO E AVOCADO). «SONO IL MIO SEGRETO PER UNA PELLE PERFETTA».

Le mie ricette sexy

Nigella Lawson vi invita per Capodanno—LA CHEF INGLESE HA SCELTO DAL SUO NUOVO LIBRO UN MENÙ AFRODISIACO, TUTTO ITALIANO DAL PRIMO AL DESSERT. «PERCHÉ QUANDO C'È DI MEZZO L'EROS, SIETE I MIGLIORI»

di Cristiana Ceci- foto Petrina Tinslay

Per incontrare il pubblico italiano in occasione dell'uscita del suo ultimo libro, *Nigellissima* (Luxury Books, pp. 288, euro 32,00), si presenta con tacco 12 a spillo Louboutin e fasciata in un abito nero dalla scollatura a cuore. Porta disinvolta una burrosa taglia curvy, con un portamento che ricorda una giovanissima Sophia Loren. Nigella Lawson è inglese, ma vorrebbe essere italiana («Mi ci impegno da quando ho 17 anni, l'età in cui mi innamorai perdutamente del vostro Paese», dice). E ci prova anche in cucina. Nei programmi tv e nei libri che l'hanno resa una star, butta felice 100 gr di pasta a testa, condisce con sughi voluttuosi. Per questo in Gran Bretagna i suoi ricettari hanno venduto in totale più della saga delle *Cinquanta sfumature*. Il suo Capodanno gourmand ideale? Non ha dubbi: «Dev'essere piacere puro. Anche fra i fornelli. E come al solito "Italians do it better"».

Dove va a mangiare durante i suoi soggiorni italiani?

«A casa di amici, nelle trattorie e nelle osterie. La cucina altissima e stellata ha un che di glaciale e di globale che mi respinge».

Che cosa mangia per avere una pelle così bella?

«Grassi, la pelle ne ha bisogno, alla faccia di ogni tabù. Scelgo quelli buoni naturalmente, dall'avocado al vostro olio extravergine. E bevo fino a quattro litri di acqua al giorno, oltre a ottimi bicchieri di vino».

Diete dimagranti?

«Detesto i divieti a tavola. Se mi negano qualcosa, mi viene subito la voglia di farne un'abbuffata. Se si è felici, si è anche belle e sexy».

Oltre a quelli proposti in questo servizio, quali sono i sapori "made in Italy" che ritiene più sexy?

«I gamberi appena pescati, le moleche veneziane e la ricotta fresca».

Meringa con salsa al cioccolato

TEMPO: 30 minuti, per 8 persone

PREPARAZIONE: Foderate uno stampo rettangolare con pellicola trasparente. Montate 300 ml di panna lasciandola morbida. Tritate 30 gr di cioccolato fondente al 70%, per ottenere delle schegge scure, e amalgamatele alla panna con un cucchiaio di liquore al caffè o al rhum. Sbriciolate 100 gr di meringhe e mescolatele alla panna. Riempite con il preparato lo stampo già pronto, schiacciando con una spatola. Avvolgete lo stampo nella pellicola trasparente. Lasciate la torta nel congelatore per 8 ore.

Il tocco in più: una colata a zig zag di crema di cioccolata.

Spaghetti gialli

TEMPO: 30 minuti, per 2 persone
PREPARAZIONE: Mettete abbondante acqua per la pasta sul fuoco e nel frattempo amalgamate una punta di cucchiaino di zafferano e 3 cucchiai di marsala in una piccola casseruola. Quando il marsala inizia a bollire, togliete dal fuoco e lasciate in infusione. Quando l'acqua per la pasta bolle, salate abbondantemente, poi aggiungete 200 gr di spaghetti e portate a cottura molto al dente. Mentre gli spaghetti stanno cuocendo, procedete con la salsa cremosa: emulsionate in una ciotola piccola 2 uova, 4 cucchiai di parmigiano grattugiato e 2 cucchiai di panna. Salate e pepate. Prima di scolare gli spaghetti, mettete da parte una tazza di acqua di cottura, poi rimettete la pasta nella sua pentola con un cucchiaio di burro ammorbidito. Fatela saltare a fiamma media. Aggiungete 2 cucchiai dell'acqua di cottura allo zafferano e al marsala nella casseruola piccola, versate tutto sulla pasta. Aggiungete la salsa all'uovo, formaggio e panna sulla pasta. **Il tocco in più:** qualche seme di cardamomo sbriciolato o foglie di coriandolo.

VIAGGIO DI SAPORI
A FIANCO, *NIGELLISSIMA*, IL LIBRO DI NIGELLA LAWSON, ISPIRATO ALL'ITALIA. DI LUXURY BOOKS. PER INFO: WWW.LUXURYBOOKS.IT

Tartare di tonno

TEMPO: 15 minuti, per 2 persone.
PREPARAZIONE: Disponete la rucola su 2 piatti piani. Con un coltello affilato, tagliate il tonno in pezzetti e poi tritatelo con una mezzaluna. Grattugiategli sopra la scorza di 1 limone e aggiungete 8 cipollotti a fette, 3 cucchiai di capperi, 3 cucchiaini di sale e 1 macinata grossolana di pepe. Mescolate a mano, delicatamente e per poco tempo, e poi trasferite nei piatti. Fate cadere qualche goccia d'olio sulla rucola e il tonno e spremete 1/2 del limone sulla cornice di insalata (sul tonno fatelo solo all'ultimo, altrimenti si sbiancherà troppo).
Il tocco in più: grattugiate all'ultimo 1/2 radice di zenzero per profumare la tartare.

Foto PETRINA TINSLAY