

è scoccata L'ORA DEL paTE'

Ho iniziato a "giocare" con MTC con la mia solita incoscienza ormai da un anno e mezzo, all'inizio era solo una sfida divertente ma poi questo gioco si è trasformato in una scuola, in un modo per imparare ogni mese una nuova ricetta! Mettermi in gioco, studiare un nuovo piatto che ogni volta corrispondesse alle regole è stato stimolante e continuerà ad esserlo!! Ringrazio per questo la grande famiglia dell' MTC per l'impegno e la fantasia che ogni mese mette, le vostre ricette mi lasciano sempre a bocca aperta e sono orgogliosa di far parte del gruppo. Ringrazio Alessandra perché rende possibile tutto questo, perché è sempre presente, attenta, precisa e professionale!

Ma ora voglio spostare l'attenzione verso quello che davvero la merita, verso quello per cui siamo qui.. il progetto che proprio grazie ad Alessandra prende vita, un progetto grandioso che raccoglie le ricette di una delle sfide e le racchiude in un libro unico, con una grafica unica e uno scopo unico. Si perché sostiene il progetto "cuore di bimbi" quindi correte a comprarlo, oltre a ritrovarvi con una fantastica raccolta di ricette di paté contribuirete ad una buona causa facendo un bel regalo di Natale a dei bambini e al vostro cuore!!!



titolo: L'ORA DEL paTÉ'

pagine: 144

costo: 18,00 euro

casa editrice : **SAGEP EDITORI- GENOVA** www.sagep.it

illustrazioni di Roberta Sapino (Le Chat Egoiste-
lechategoiste.blogspot.it)

fotografie di Sabrina dePolo

41

ricette di paté, 8 di burri composti, 33 fra pani, crackers,
grissini, muffins, scones e chips

*Con questo libro, la community dell' MTChallenge sostiene il
progetto "**cuore di bimbi**", della Fondazione "aiutare i*

bambini”: nata nel 2000, per iniziativa dell’ingegner Goffredo Modena, la fondazione si propone di dare un aiuto ai bambini poveri, ammalati, senza istruzione, che hanno subito violenze fisiche o morali e garantire loro l’opportunità e la speranza di una vita degna di una persona, nel mondo e in Italia. Sono 71 i Paesi del Mondo in cui la Fondazione interviene, realizzando progetti mirati, concreti, nati per rispondere a emergenze reali e portati avanti con abnegazione, serietà e competenza. Fra questi, appunto, c’è **“cuore di bimbi”**, attivo dal 2005 in 10 Paesi, che ha permesso ad oggi di salvare la vita a 857 bambini altrimenti condannati da gravi cardiopatie congenite, con

esiti spesso letali. La Fondazione opera nella più assoluta trasparenza, nella convinzione che sia doveroso certificare ogni voce con la massima chiarezza, in un dialogo continuo che unisce chi è desideroso di fare del bene con chi ha la possibilità di farlo in modo concreto, rispettoso e consapevole di muovere nella stessa direzione: quella dell’aiuto alle tante vittime di questo mondo, rese ancora più indifese dall’essere bambini. Da oggi, anche noi remiamo con Goffredo, con Sara e con gli oltre mille volontari sparsi sul territorio italiano – e lo facciamo con questo libro che è il primo tassello di quella che ci auguriamo possa essere una collaborazione duratura e proficua

<http://www.aiutareibambini.it/>

<http://www.aiutareibambini.it/component/k2/item/310-sostieni-la-campagna-cuore-di-bimbi->

“Tutte le copie de L’ ORA DEL paTE’

contribuiscono alla campagna “cuore di bimbi”, in base ad un progetto

che è nato contemporaneamente al libro e si è sviluppato in parallelo:

potete trovarle in tutte le librerie d’Italia, su amazon e su Ibs, sul

sito

della

casa

editrice

(<http://www.sagep.it/easyStore/SchedeVedi.asp?SchedaID=2081>) e sul sito della onlus, a questo indirizzo <http://www.aiutareibambini.it/oradelpate>.”

Ora vi lascio alcune foto delle splendide pagine del libro!!





PATÉ DI SALMONE E POLENTA BIANCA

Per il paté di salmone

Cuocere il salmone a vapore per 10 minuti. Metterlo poi a tocchetti nel boccale del frullatore con il burro, la scorza di arancia, il Grand Marnier e l'avena e frullare bene. Aggiungere di sale e riempire per $\frac{2}{3}$ lo stampo e fare riposare in frigo, fino al rassaldamento.

Per la polenta

In un'ampia casseruola, portare a bollore l'acqua, leggermente salata. Aggiungere la polenta, versandola a pioggia e cuocere per circa 25 minuti mescolando spesso con un cucchiaio di legno. Fatta trisipitare, mescolando di tanto in tanto per evitare che s'indurisca e versarla nello stampo, sopra il paté.

Fare raffreddare a temperatura ambiente per 10 minuti e rimettere tutto in frigo a rassodare. Quando la polenta si sarà completamente indurita, sformare il paté sul piatto di portata e servire.

230 g di salmone fresco
30 g di burro morbido a temperatura ambiente

2 cucchiaini di Grand Marnier
la scorza grattugiata di mezzo limone
un cucchiaio con di avena
un pizzico di sale
10 g polenta bianca
300 ml di acqua

per una stampo da pasticceria
da 100 ml



di Marco Saligni
del Bakery Cases, chef, del
restaurant bagnoli.it