

# Oggi in Cucina...

Ricette

## Ricette semplici per una dieta gustosa

### FUSILLI CREMOSI ALLA VERZA

Tempo di preparazione 20 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- 350 gr. di fusilli
- 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 150 gr. di cavolo di verza
- 100 ml di panna fresca
- 40 gr. burro
- 80 gr. di taleggio ( o un formaggio morbido)
- 80 gr. di prosciutto cotto a cubetti
- sale e pepe q,b

Lavate e tritate la verza a striscioline sottili, fatela saltare in padella per pochi minuti, con olio, prosciutto, sale e pepe. Assicuratevi di lasciare la verdura croccante.

In una casseruola sciogliete il burro, la panna e il taleggio tagliato a cubetti. Cuocete i fusilli in abbondante acqua salata, scolateli e fateli saltare in padella insieme alla verza croccante e alla fonduta di taleggio. Serviteli caldi.

### TORTA DI MELE

Tempo di preparazione 40 minuti

Ingredienti:

- 300 gr. di farina
- 3 uova
- 1 bustina di lievito
- 3 mele grandi
- 70 gr. di burro
- 1 limone
- 250 gr. di zucchero
- 1 bicchiere di latte

Tagliate le mele a spicchi e mettetele a macerare con un po' di zucchero e del succo di limone. Montate i tuorli con lo zucchero e in una terrina a parte montate a neve gli albumi. Incorporateli delicatamente ai tuorli. Aggiungere al composto la farina setacciata precedentemente, il burro fuso e il latte. Mescolare e amalgamare bene il tutto. Aggiungere il lievito e mescolare. Imburrate una teglia e versatevi il composto, quindi coprire con le mele precedentemente tagliate. Far cuocere circa 40 minuti in forno preriscaldato a 180°.