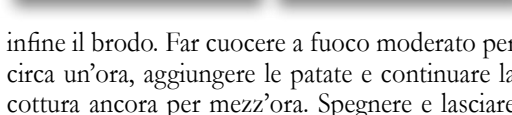


porare e proseguire la cottura aggiungendo poco alla volta il brodo caldo; aggiustare di sale; dopo 10 minuti unire lo zafferano in pistilli, portare a cottura il riso, spegnere il fuoco e mantecare. Mettere un cucchiaino di riso nel piatto, appoggiarvi sopra l'ossobuco e coprire con la salsa.

GOULASH SUPPE

Ingredienti: 1,6 kg di carne di manzo tipo sottospalla non magra ma pulita, tagliata a quadretti piccoli; 1 tubetto di concentrato di pomodoro; un peperone rosso fresco non spellato, tagliato a quadretti piccoli; 2 patate tagliate a quadretti; 1 cucchiaino di farina; 1 cipolla tagliata sottile; 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva, sale, pepe; 1 cucchiaino di paprika dolce e di piccante; 1/4 di litro di vino rosso; 3 l circa di brodo di carne.

Rosolare la carne molto bene in un po' d'olio (la padella deve risultare alla fine quasi asciutta); saltarla, aggiungere la cipolla e il peperone e cuocere per qualche minuto; aggiungere le due paprike, il vino e cuocere ancora; da ultimo unire il concentrato di pomodoro, la farina e



riposare. Come tutte le zuppe e gli umidi, anche la goulash suppe migliora se la si lascia riposare: dunque va bene farla la mattina per sera e anche il giorno prima di servirla.



Le ricette e le foto di queste pagine sono tratte dai due volumi "Finché c'è acqua c'è brodo. A scuola con Rinaldo Dalsasso", di Donata Gafforio, edizioni Stella.



Un giorno con Rinaldo Dalsasso

Un giorno con Rinaldo Dalsasso

"Un giorno con Rinaldo Dalsasso" è la nuova iniziativa dei negozi della cooperazione di consumo per sviluppare e diffondere la cultura del gusto.

Rinaldo Dalsasso vi aspetta infatti nelle Famiglie Coperative e Coop Trentino per gli "incontri di cucina", che cominciano – come ogni buon cuoco sa – dalla fase di selezione delle materie prime necessarie per la realizzazione della ricetta preferita, cioè dalla spesa. È un modo questo per conoscere più approfonditamente, o talvolta scoprire, i prodotti, le loro caratteristiche e imparare ad usarli nel modo migliore.

Dopo la presentazione della ricetta

del giorno (descritta in una scheda), infatti, si passa insieme a Dalsasso alla selezione gli ingredienti più adatti, segnalati nel negozio con specifiche illustrazioni; da ultimo, il momento della preparazione della ricetta, che Dalsasso sa rendere sempre molto semplice, da ripetere senza difficoltà a casa, seguendo la scheda, con sicuro successo.

Nel mese di gennaio Rinaldo Dalsasso sarà a:

Coop Trentino

- Ravina, Via Herrsching *sabato 3*
- Trento, via Solteri, 43 *venerdì 16 e sabato 17*

- Vezzano, via Roma, 45 *giovedì 29*

- Rovereto, P.zza N. Sauro, 19/a *venerdì 30 e sabato 31*

Famiglia Cooperativa

- Trento, via Brigata Acqui, 2 *mercoledì 7 e giovedì 8*
- Lavis, via Degasper, 1 *mercoledì 14*

Supermercati Trentini

- Trento, Via Menguzzato, 85 *venerdì 9 e sabato 10*
- Trento, P.zza G. Cantore, 30 *giovedì 15*
- Trento, C.so Tre Novembre, 2 *giovedì 22*
- Borgo Valsugana, C.so Vicenza, 4A, *venerdì 23 e sabato 24*