



Radio
PuntoZero

SAPORI DI STAGIONE

20 ricette primavera/estate



www.radiopuntozero.it

Radio  Chef
Sfida all'ultima Ricetta



CICLOVIA
PEDEMONTANA FVG3

IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA

#visitfvg



EMERGENCY

VOGLIA DI PEDALARE SENZA CONFINI? C'È LA SOLUZIONE: FRIULI VENEZIA GIULIA



Foto: D. Solerti

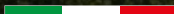


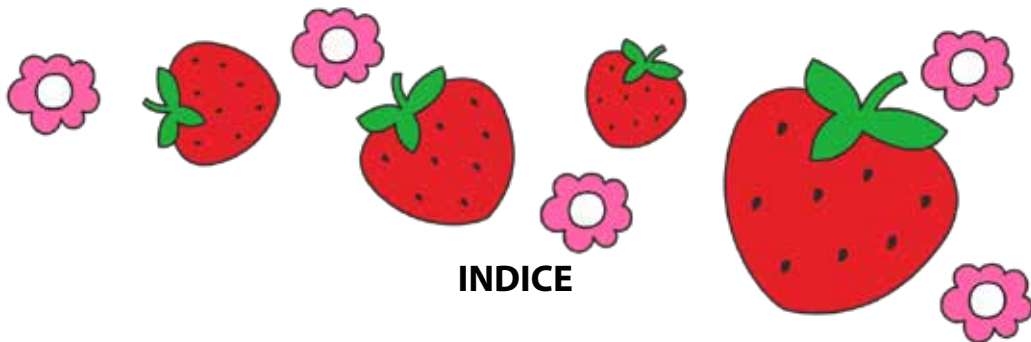
Inquadra il QR CODE
e inizia il tuo viaggio

Mettiti in viaggio verso le tue vere passioni, attraverso percorsi tematici per tutti i gusti che dalle bontà enogastronomiche portano a borghi storici, dai musei cittadini ti accompagnano tra le montagne, in una regione sempre più al centro dell'Europa.

**Se hai voglia di pedalare senza confini,
il Friuli Venezia Giulia è la tua soluzione**

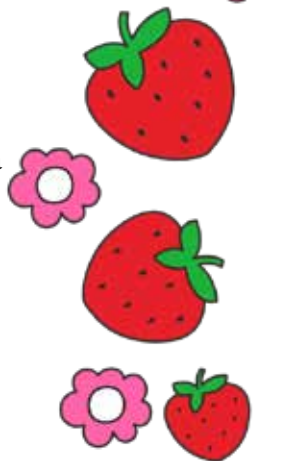
**IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA**


www.turismofvg.it



INDICE

- 5 **Polpette di zucchine** di Lorena Budai
- 7 **Strudel di primavera** di Cat Confesercenti
- 9 **Delizie d'estate** di Marco
- 11 **Rotolo di frittata** di Sofia
- 13 **Gnocchi di pane con timo e pitina** di Tramonti di Sopra
- 15 **Risotto gamberi, asparagi e piselli** di IAL FVG
- 17 **Crema di carote** di Ilaria Saccavini
- 19 **Pappardelle cacio e baccalà** di Felix Valenzuela
- 21 **Pasta con i carciofi** di Katia Tosolini
- 22 **Frittelle di asparagi** di Nonna Franca
- 25 **Pollo all'arancia** di Davide Turco
- 27 **Melanzane ripiene** di Valentina
- 29 **Baccalà al timo con cipolle glassate** di Marisa Naresi
- 31 **Polpettone primavera** di Marina
- 33 **Semifreddo al cioccolato** di Giuliana
- 35 **Crostatina di ciliegie e ricotta** di Antonella
- 37 **Torta Camilla** di Stefania
- 39 **Rotolo con marmellata di fragole** di Serena Gerolin
- 41 **Torta al cocco** di Annalisa Secchi
- 42 **Mojito** di Christian Maldonado



"Sapori di stagione" 20 ricette primavera estate 2025

Diritti riservati per i contenuti - Vietata la riproduzione - Copia Omaggio

Distribuzione in proprio, numero unico a cura della testata giornalistica Radio Punto Zero

Progettazione grafica: Igor Damilano

Direttore marketing: Francesca Busolini

Gli abbinamenti con il vino sono stati realizzati dai Supermercati Bosco



INTESA  SANPAOLO

ANTIPASTO

di Lorena Budai – Manzano

POLPETTE DI ZUCCHINE

5

INGREDIENTI

- 4-5 zucchine
- 1 uovo
- 70 g parmigiano grattugiato
- 70 g circa pangrattato
- 10-20 taralli
- sale q.b.
- pepe q.b.
- 20 ml olio di semi

PROCEDIMENTO

Grattugiare le zucchine utilizzando una grattugia a fori grossi, trasferirle in un colino e lasciarle sgocciolare per eliminare l'acqua in eccesso.

In una ciotola capiente, unire le zucchine, l'uovo, il parmigiano grattugiato, il sale, il pepe e mescolare il tutto.

Aggiungere il pangrattato poco alla volta, regolando la quantità in base alla consistenza del composto, che deve risultare morbido ma non troppo appiccicoso.

Sbriciolare finemente i taralli con il mixer e utilizzarli come panatura. Formare delle polpette con le mani, passarle nei taralli, premendo leggermente per farli aderire bene. Friggere le polpette in abbondante olio caldo fino a doratura, girandole su tutti i lati.

Oppure in friggitrice ad aria: Cuocere a 200°C per circa 5 minuti o fino a doratura.

VINI CONSIGLIATI

Ribolla Gialla - Blason Wines





Rappresentanza

Dalla parte del commerciante: Confesercenti siede ai tavoli istituzionali di concertazione e vi rappresenta.

Corsi Obbligatori

Il nostro CAT ti fornisce tutta la formazione richiesta dalle leggi vigenti, e i nostri consulenti sapranno indicarti l'offerta personalizzata più adatta.

Consulenza

Vi forniamo consulenza legale, tributaria, sul lavoro e sul credito.

TUTTI I CORSI:

SAB (EX REC)

AGENTI DI COMMERCIO

AGENTI IMMOBILIARI

SICUREZZA SUL LAVORO

IGIENE DEGLI ALIMENTI HACCP

ADDETTI ANTINCENDIO

ADDETTI PRIMO SOCCORSO

tel. 0432 481253

Via Tricesimo, 246 - Udine

info@confesercentiudine.it

www.confesercenti.fvg.it



Credito & Contributi

Il CAT Confesercenti ha due vie per sostenere l'accesso al credito delle aziende: fornendo le garanzie sui finanziamenti o erogandoli in prima persona.

Corsi Professionalizzanti

Corsi SAB, Agenti di Commercio, Agenti immobiliari. Un'offerta formativa completa per l'abilitazione alle professioni, a tariffe vantaggiose.

Marketing & Promozione

Promuovere la propria attività ed essere attrattivi sul mercato è oggi un attributo indispensabile per il buon funzionamento della propria azienda e per fare buoni affari.

Servizi e Soluzioni dalla A alla Z

TUTTI I VANTAGGI DI FAR PARTE DELLA NOSTRA FAMIGLIA

SCOPRI I SERVIZI

ANTIPASTO

di Roberto Simonetti

CAT Confesercenti Udine

STRUDEL DI PRIMAVERA

INGREDIENTI

Per la pasta strudel:

- 1 albume d'uovo
- 4 g di sale
- Vino bianco q.b.
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- Poca acqua tiepida
- Farina 00 q.b.

Per il ripieno:

- 500g di bietoline fresche
- 3 uova sode
- 1 salsiccia
- Formaggio grana a piacere

PROCEDIMENTO

Per la pasta strudel: Separare il tuorlo dall'albume, aggiungere all'albume il sale, due cucchiaini d'olio, una spruzzata di vino bianco e poca acqua tiepida. Aggiungere la farina, amalgamando prima con un cucchiaino e poi con le mani, fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Lasciar riposare mezz'ora, poi stendere l'impasto sottile con un mattarello su una spianatoia infarinata. Potete sostituire anche con pasta sfoglia o brisée.

Per il ripieno: Lessare tre uova, far appassire in padella le bietoline. Sbriciolare salsiccia o pancetta. Disporre il tutto sulla pasta, salare, pepare, spolverare di grana. Chiudere, fare dei tagli in superficie, spennellare col tuorlo. Cuocere in forno a 180° ventilato per 30 minuti.

VINI CONSIGLIATI

Spumante Ribolla Gialla Brut - Blason Wines



BOSCO

una famiglia come la tua

Abbiamo a cuore la tua spesa

❁ Via Coroneo, 31/1 ❁ Via Orlandini, 1 ❁

❁ Via Manna, 1 ❁ Via Concordia, 6 ❁ Via Franca, 4/2 ❁

❁ Piazza Goldoni, 10 ❁ Via Settefontane, 51/1 ❁

❁ Opicina, Largo San Tommaso, 2-3 ❁

www.gruppobosco.it

Maxi
SUPERMERCATI



*Fare e
rinnovare!*

BRICO CENTER
Vicini di fare

*Soluzioni
e occasioni!*

Via Giulia 88 tel. 040.566.236

ANTIPASTI

di Marco – Oderzo

DELIZIE D'ESTATE

INGREDIENTI

- 1 piccola arancia
- 1 avocado maturo
- 5 pomodori ciliegini
- sale q.b.
- aceto o succo di lime q.b.
- olio evo q.b.
- 2 cucchiaini di mandorle in scaglie
- 2 uova
- 2 fette di pane

PROCEDIMENTO

Sbucciare l'arancia, eliminare i semi e la parte bianca e tagliarla a pezzetti. Tagliare l'avocado a metà, rimuovere il nocciolo, estrarre la polpa con un cucchiaino e tagliarla grossolanamente. Tagliare i pomodorini a metà.

Unire l'arancia, l'avocado e i pomodorini in una ciotola e condire a piacere con sale, olio evo e aceto o succo di lime, mescolando delicatamente per amalgamare i sapori.

Preparare le uova in camicia: portare a ebollizione una pentola di acqua con un cucchiaino di aceto. Creare un piccolo vortice nell'acqua utilizzando un cucchiaino, rompere un uovo in una tazza e farlo scivolare delicatamente nel centro del vortice. Cuocere per circa 3 minuti fino a quando l'albume si rassoda. Tostare le fette di pane fino a renderle croccanti e distribuire uniformemente il composto e adagiare l'uovo e guarnire con le scaglie di mandorle.

VINI CONSIGLIATI

Malvasia Colli Orientali - Colutta Vini



K[®] Marble

Elegant by nature



MARMI GRANITI **Francescut**

K-Marble è il rivoluzionario trattamento anti acido che protegge il tuo marmo dall'aggressione di limone, aceto e di tutti gli acidi alimentari.

Perfetto per realizzare cucine, bagni, pavimenti, rivestimenti e scale, K-Marble mantiene inalterata nel tempo la sua intramontabile bellezza.

Nel nostro show-room di Casarsa della Delizia potrete scegliere il tipo di marmo più adatto alle vostre esigenze.



0434 86278



www.francescutmarmi.it

ANTIPASTI

di Sofia – Pozzuolo del Friuli

ROTOLO DI FRITTATA

11

INGREDIENTI

- 120 g prosciutto cotto
- 120 g formaggio spalmabile
- 50 g parmigiano grattugiato
- 8 uova
- sale q.b.
- pepe q.b.

PROCEDIMENTO

In una ciotola capiente, sbattere energicamente le uova con una forchetta, aggiungendo un pizzico di sale, una macinata di pepe e il parmigiano grattugiato. Amalgamare bene il composto fino a renderlo omogeneo.

Foderare una teglia rettangolare con carta da forno e versare il composto, distribuendolo uniformemente. Cuocere in forno statico preriscaldato a 180° per 15/20 minuti.

Una volta cotta, lasciare raffreddare completamente la frittata, spalmare su tutta la superficie il formaggio spalmabile e stendere uniformemente le fette di prosciutto cotto.

Arrotolare delicatamente la frittata, avvolgere il rotolo ottenuto con pellicola trasparente e riporre in frigorifero per almeno un'ora per farlo rassodare.

Potete fare anche le versioni con scamorza e bresaola, prosciutto crudo, pomodori e rucola o la versione vegetariana con melanzane, peperoni, zucchine grigliate e pomodori.

VINI CONSIGLIATI

Friulano Colli Orientali - Colutta Vini





Benvenuti a **TRAMONTI DI SOPRA** in Val Tramontina

Lasciatevi avvolgere dalla bellezza
di questo paesaggio, in un viaggio alla scoperta
di **angoli nascosti** e **tradizioni secolari**.
Immergetevi nei **luoghi autentici**,
dove i **sapori più genuini** vi aspettano...
c'è davvero qualcosa **per ogni vostro desiderio!**



PRIMI

Tramonti di Sopra - Val Tramontina

GNOCCHI DI PANE CON TIMO E PITINA

INGREDIENTI

- 400 g di pane bianco del giorno prima
- 30 g di pitina tritata a coltello
- 250 g di farina 00
- 3 uova
- 4 dl di latte
- Montasio stagionato
- Sugo di arrosto
- Un ciuffetto di timo fresco
- Sale, pepe nero q.b.
- 250 g di burro

PROCEDIMENTO

Lasciare in ammollo il pane fatto a cubetti nel latte per 30 minuti.

Strizzarlo ed amalgamarlo con la farina tipo 00, le uova, la pitina e il timo, aggiustare di sale e pepe.

Formare quindi un composto omogeneo. Preparare dei piccoli gnocchi, tuffarli nell'acqua bollente salata e appena vengono a galla versarli in una padella, dove avrete fatto fondere il burro e rosolato la pitina. Aggiungere il sugo d'arrosto, qualche foglia di timo e una generosa manciata di montasio grattugiato.

Servite in una fondina capiente.

Buon appetito da Tramonti di Sopra

VINI CONSIGLIATI

Spumante Brut Rosè - Cantina Fiegl

13





La tua carriera
nella ristorazione
inizia qui

**DIVENTA
CUOCO,
CAMERIERE
DI SALA-BAR
O PASTICCIERE**

Qualifiche e diplomi professionali
per giovani under 18

Che cosa facciamo?
Inquadra il QR code e scopri
la nostra **SCUOLA**

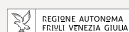


Info e iscrizioni

www.ialweb.it/dopolemedie  [alberghiera.it](https://www.instagram.com/alberghiera.it)



Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale



**RISOTTO GAMBERI,
ASPARAGI E PISELLI****INGREDIENTI**

- 320 g riso Carnaroli
- 200 g code di gamberi sgusciati
- 30 g cipolla finemente tritata
- 200 g asparagi verdi, 200 g di piselli
- Sale, pepe q.b.
- Brandy 2 cucchiaini
- Liquore all'anice 1 cucchiaino
- 100 ml vino bianco
- 800 ml brodo vegetale bollente
- 50 g Burro
- Olio extravergine di oliva q.b
- 10 g di prezzemolo e 1 spicchio d'aglio

PROCEDIMENTO

Scaldare l'olio in una casseruola, rosolare dolcemente cipolla e aglio tritato. Aggiungere gli asparagi tagliati a pezzi di 2 cm e i piselli, salare e pepare.

Sfumare con il brandy e il vino bianco e un cucchiaino di liquore all'anice.

Unire i gamberi e cuocerli 2 minuti. Aggiungere il riso e tostarlo per un paio di minuti, versare il brodo caldo poco alla volta, lasciandolo assorbire prima di aggiungerne altro. Cuocere il riso al dente.

Spegnere e mantecare con burro.

Guarnire con il prezzemolo fresco e servire ben caldo

VINI CONSIGLIATI

Chardonnay Collio - Cantina Fiegl





CONSORZIO
UNIVERSITARIO
DI PORDENONE

MOLTIPLICATORE DI VALORE

in collaborazione con



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TRIESTE



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE



AltoAdriatico
HUMAN CAPITAL FIRST



ROMA
DESIGN
CORSO DI PORDENONE

Corsi di Laurea Triennali

Design del Prodotto

Banca e Finanza

**Scienze e Tecnologie
Multimediali**

Infermieristica

**Ingegneria Industriale
per l'Energia**

Dietistica

Igienista Dentale

Corsi di Laurea Magistrali

Product System Design

Banca e Finanza

**Comunicazione Multimediale
e Tecnologie dell'Informazione**

Corsi post diploma per Tecnico
Superiore ITS Alto Adriatico

Ambito ICT

Ambito Energy

Ambito Food

**Consorzio Universitario
di Pordenone**, il luogo dove imparare,
crescere e costruire **il futuro
che hai sempre desiderato.**

unipordenone.it

PRIMI

di Ilaria Saccavini – Povoletto

CREMA DI CAROTE

17

INGREDIENTI

- 400 g carote
- 1 mela verde
- 1 scalogno
- 100 g di patate medie
- sale q.b.
- 1 panino raffermo
- olio evo q.b.
- parmigiano q.b.

PROCEDIMENTO

Pelare e tagliare a pezzettini le carote, la mela verde, lo scalogno e le patate, cercando di ottenere pezzi di dimensione simile per una cottura uniforme. Mettere gli ingredienti in una pentola capiente, coprire con 600 ml di acqua salata o brodo vegetale e portare a ebollizione.

Abbassare la fiamma e cucinare a fuoco lento per 20-25 minuti, fino a quando le verdure risultano ben cotte e morbide. Frullare il tutto con un frullatore a immersione fino a ottenere una crema liscia e vellutata. Tagliare il panino raffermo a quadratini, scaldare un filo d'olio in una padella e far rosolare i cubetti di pane fino a renderli croccanti.

Aggiungere una spolverata di parmigiano sui crostini caldi per insaporirli ulteriormente. Servire la crema di carote ben calda in ciotole, guarnire con i crostini tostati al parmigiano.

VINI CONSIGLIATI

Ramato Pinot Grigio - Attems Vini





LASCIATI INCANTARE



Meeting & Eventi

Creiamo eventi su misura per ogni occasione: wedding, cocktail, light lunch, meeting aziendali, coffee break e attimi speciali. Ogni dettaglio è pensato per rendere unico il tuo momento.

IL COVO DELLE SIRENE

Nuova Gestione

PORTO SAN ROCCO | MUGGIA

040.064.4852 | staff@covodellesirene.it

PRIMI

di Felix Valenzuela - Trieste

PAPPARDELLE CACIO E BACCALA'**INGREDIENTI**

Per la pasta all'uovo:

- 400 g farina di semola
- 4 uova intere

Per il sugo:

- 300 g baccalà dissalato
- 150 g di pecorino
- 3 g pepe nero macinato
- 16 g aglio
- 40 g olio d'oliva
- 20 g sedano, 20g carota
- 20 g cipolla
- 80 g vino bianco
- 100 g brodo di pesce

PROCEDIMENTO

Per le pappardelle, mescolare gli ingredienti fino ad ottenere un composto compatto ed omogeneo e far riposare 15-20 minuti.

Successivamente riprendere l'impasto, impastare per altri 10 min e lasciare riposare in frigo fino a 3 ore. Trascorso il tempo di riposo stendere l'impasto in una sfoglia molto sottile con il mattarello e tagliarla a listarelle di 2 cm di larghezza.

Per il sugo, mettere a rosolare in una pentola le verdure e l'aglio precedentemente tagliate a brunoise, aggiungere il baccalà, cuocere per 4 minuti a fiamma viva e sfumare con il vino bianco. Procedere con l'aggiunta del brodo di pesce e cuocere per 10 min a fiamma alta.

Cotta la pasta unire il sugo e mantecare fuori dal fuoco con il pecorino.

VINI CONSIGLIATI

Vitouska - Az Vinicola Castelvechio





PROSSIMI EVENTI A LATISANA (UD)

FESTA DI PRIMAVERA

13 aprile 2025

NOTTE AL PARCO

29 luglio 2025

NOTTI DEL VINO APRILIA MARITTIMA

5 agosto 2025

NOTTI DEL VINO LATISANA

7 agosto 2025

SETTEMBRE LATISANESE

5-6-7 settembre 2025



Città di Latisana



PRIMO

di Katia Tosolini – Tarcento

PASTA CON I CARCIOFI

21

INGREDIENTI

- 600 g carciofi freschi o surgelati
- 1 cipolla
- 300 g speck
- 400 g pasta tipo fusilli o cellentani
- 20 g burro
- sale q.b.
- olio evo q.b.
- prezzemolo q.b.
- parmigiano q.b.

PROCEDIMENTO

Pulire e tagliare i carciofi se freschi, lessarli in abbondante acqua salata per circa 20 minuti, utilizzare l'acqua di cottura per cucinare la pasta. Fare un soffritto di cipolla tritata con burro e un filo di olio extravergine, aggiungere i carciofi lessati o surgelati tagliati a pezzettini, mescolare bene e continuare a cucinare a fiamma bassa per una decina di minuti.

Aggiungere lo speck tagliato a pezzetti piccoli, amalgamare il tutto mescolando con un cucchiaio di legno e lasciare insaporire in padella a fuoco dolce. Nel frattempo, buttare la pasta nell'acqua dei carciofi, cucinarla al dente e scolarla bene. Versare la pasta direttamente nella padella con il condimento, mescolare con cura per distribuire uniformemente il sugo, aggiungere una manciata di prezzemolo fresco tritato e spolverare con abbondante parmigiano grattugiato.

VINI CONSIGLIATI

Sauvignon Collio - Villa Folini



SECONDI

di Nonna Franca - Trieste

FRITTELLE DI ASPARAGI

22

INGREDIENTI

- 500 g asparagi verdi
- 150 g parmigiano grattugiato
- 50 g pangrattato
- 2 uova
- olio evo q.b.
- sale q.b.
- pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Pulire gli asparagi eliminando la parte finale legnosa e tagliarli a tocchetti. Lessarli in abbondante acqua bollente salata fino a quando saranno morbidi, quindi scolarli bene e schiacciarli grossolanamente con una forchetta. Trasferire gli asparagi schiacciati in una ciotola e mescolarli con le uova, il parmigiano grattugiato, il pangrattato, un pizzico di sale e una macinata di pepe fino a ottenere un composto morbido.

Scaldare un filo di olio extravergine di oliva in una padella antiaderente e distribuire il composto a cucchiainate, formando dei mucchietti regolari. Cuocere le frittelle a fiamma media da entrambi i lati fino a doratura, girandole delicatamente per evitare che si rompano.

Per una versione più leggera, cuocere le frittelle in forno statico a 180 °C per circa 20 minuti o in friggitrice ad aria a 200 °C per 10 minuti, fino a ottenere una superficie dorata e croccante.

VINI CONSIGLIATI

Prosecco Spumante Rosè - Biele Zoe
Civagroup





Radio PuntoZero

INTERVISTE
MUSICA
OROSCOPO
ALMANACCO
BIG40
NEWS
SPORT
CUCINA
EVENTI
INFORMAZIONE



Maria Barbara Igor



RadioChet
Sfida all'ultima Ricetta



**LA RUBRICA DI CUCINA DEL FRIULI VENEZIA GIULIA
CON LE RICETTE DEGLI ASCOLTATORI**

**GIOVEDÌ E VENERDÌ DALLE 12.30
EVENTI, CURIOSITÀ E TANTI OSPITI**



www.radiopuntozero.it

TORRI d'EUROPA

shopping spettacolo emozioni

PER IL TUO SHOPPING

MILLE OCCASIONI
NEI NOSTRI NEGOZI



**BIGLIETTERIA
TEATRO ROSSETTI**
Vendita biglietti
e abbonamenti
ilRossetti
TEATRO ROSSETTI

- PARK PER PRIVATI
- PARCHEGGI ROSA
- RICARICA AUTO ELETTRICHE
- AREA BIMBI
- AREA COMPLEANNI
- AREA ALLATTAMENTO
- BIGLIETTERIA BUS

- BANCOMAT
- FAX E FOTOCOPIE
- FOTOTESSERE
- AMAZON LOCKER
- INPOST LOCKER
- DEFIBRILLATORE



torrideuropa.com

Trieste, via Svevo e via D'Alviano - infoline 040 637448

Galleria commerciale: Lun-Sab 9.00-20.00 - Dom 10.00-20.00 - Ipermercato: Lun-Sab 9.00-20.30 - Dom 10.00-20.30

SECONDI

di Davide Turco - Pradamano

POLLO ALL'ARANCIA

25

INGREDIENTI

- 500 g petto di pollo
- 1 arancia
- 1 cipolla
- farina 00 q.b.
- sale q.b.
- olio evo q.b.

PROCEDIMENTO

Pelare e affettare finemente la cipolla. Scaldare un filo di olio evo in una padella ampia, aggiungere la cipolla e soffriggere a fuoco lento fino a farla dorare, mescolando di tanto in tanto per evitare che si bruci.

Nel frattempo, tagliare il petto di pollo a fette o bocconcini, passarli nella farina ricoprendoli uniformemente e scuoterli leggermente per eliminarne l'eccesso.

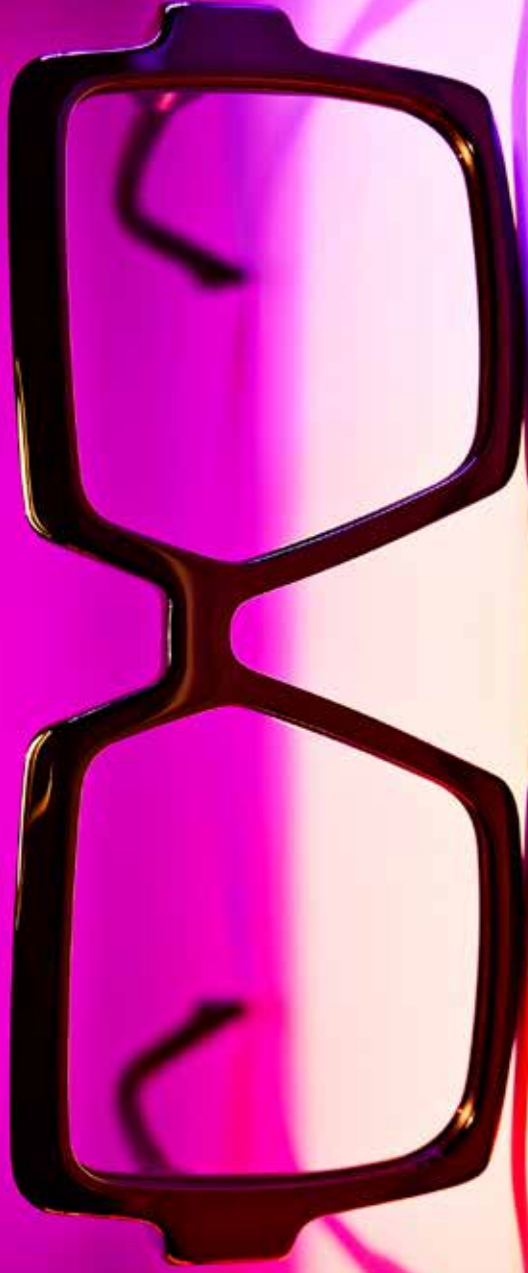
Una volta che la cipolla è pronta, aggiungere il pollo infarinato in padella e farlo rosolare a fuoco medio, girandolo spesso per ottenere una cottura uniforme e una leggera doratura su entrambi i lati. Spremere l'arancia per ricavare un bicchiere di succo fresco, quindi versarlo nella padella sul pollo. Continuare a cucinare a fuoco basso, mescolando ogni tanto, finché il sugo non si addensa e il pollo assorbe il sapore dell'arancia. Regolare di sale e trasferire il pollo su un piatto da portata, decorare con fettine di arancia fresca e servire caldo.

VINI CONSIGLIATI

Spumante Pinot Grigio - Royal Rosè - Collavini



**no
name**



**OTTICA
VILLA SANTINA**

SECONDI

di Valentina

MELANZANE RIPIENE

27

INGREDIENTI

- 2 melanzane
- 300 g robiola
- 8 pomodorini
- olio evo q.b.
- sale q.b.
- pepe q.b.
- erbe aromatiche a piacere (timo, origano, ecc.)

PROCEDIMENTO

Lavare accuratamente le melanzane e tagliarle a metà per il senso della lunghezza. Con un coltello, incidere la polpa formando una quadrettatura senza bucare la buccia. Rivestire una teglia con carta forno, disporre le melanzane con la parte tagliata rivolta verso l'alto e aggiungere i pomodorini lavati e tagliati a metà. Condire il tutto con sale, pepe, erbe aromatiche e un filo di olio evo. Infornare a 180°C per almeno 20 minuti, fino a quando la polpa delle melanzane sarà morbida e i pomodorini saranno ben asciutti.

Rimuovere le melanzane dal forno, scavare la polpa con un cucchiaio e tritarla finemente e fare lo stesso con i pomodorini. Mescolare la polpa di melanzane e pomodorini con la robiola, sale, pepe e le erbe aromatiche. Riempire le melanzane svuotate con il composto ottenuto.

Accendere il grill a 200°C e gratinare le melanzane ripiene per 5 minuti, fino a doratura.

VINI CONSIGLIATI

Les Enfants Bianco - Villarusiz





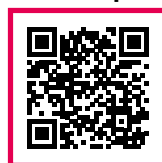
ENOGASTRONOMIA DA PASSIONE A PROFESSIONE!

#FOOD #PASTICCERIA #SALABAR
#RISTORAZIONE #BEVERAGE #CULTURA
#OSPITALITÀ #TERRITORIO

Scopri tutti i **corsi per Ragazzi e Adulti**
a Cividale e Trieste

CIVIFORM.it

inizia da qui ↓



SECONDI

di Marisa Naressi – Trieste

BACCALA' AL TIMO CON CIPOLLE GLASSATE

INGREDIENTI

- 500 g baccalà dissalato già ammollato
- 2 cipolle bianche grandi
- 2 cucchiaini olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaio aceto di mele
- 1 cucchiaino zucchero di canna
- sale q.b.
- pepe q.b.
- timo q.b.

PROCEDIMENTO

Prendere un trancio di baccalà già ammollato e tagliarlo in pezzi di medie dimensioni. Scaldare l'olio evo in una padella, aggiungere i pezzi di baccalà e insaporire con abbondante timo fresco o essiccato. Saltare il baccalà a fiamma media per circa 10 minuti, girandolo delicatamente per evitare che si sfaldi.

Nel frattempo, pelare le cipolle e tagliarle a rondelle sottili. Metterle in una padella separata con un po' di acqua e un pizzico di sale. Cuocere a fiamma bassa fino a quando le cipolle diventano morbide e l'acqua si asciuga quasi completamente. Aggiungere lo zucchero di canna e l'aceto di mele, mescolare bene e alzare la fiamma. Continuare a mescolare fino a quando il liquido si riduce e le cipolle risultano glassate e lucide. Regolare di sale e pepe.

Servire il baccalà, accompagnato dalle cipolle glassate come contorno.

VINI CONSIGLIATI

Ribolla Collio - Vini Buzzinelli



CUCINA CON LA MUSICA DI **RadioPuntoZero**

la colonna sonora perfetta per ogni piatto

Indossa il grembiule, alza il volume
e lasciati ispirare dai suoni che profumano di primavera-estate

- | | |
|---|--|
| 1. Sugar – Maroon 5 | 11. Flowers – Miley Cyrus |
| 2. Viva la Vida – Coldplay | 12. Dance the Night – Dua Lipa |
| 3. Una vita in vacanza – Lo Stato Sociale | 13. Jubel – Klingande |
| 4. Litoranea – Elisa feat. Matilda De Angelis | 14. Sunroof – Nicky Youre & dazy |
| 5. Gata Only – FloyyMenor & Cris Mj | 15. Unwritten – Natasha Bedingfield |
| 6. Lovely Day – Bill Withers | 16. Rock DJ – Robbie Williams |
| 7. Blinding Lights – The Weeknd | 17. Stay – The Kid LAROI & Justin Bieber |
| 8. Summer – Calvin Harris | 18. Shape of You – Ed Sheeran |
| 9. Dakiti – Bad Bunny & Jhay Cortez | 19. Apt – Bruno Mars, rosè |
| 10. Tropicana – Annalisa & Boomdabash | 20. Walking on Sunshine –
Katrina & The Waves |



C A L Z A T U R E

dal 1898...

malvestiti

M O D A E C O M F O R T

BIRKENSTOCK®



Via San Spiridione, 12 (angolo via Genova) - Tel. 040.638803

SECONDI

di Marina – Capodistria (Slo)

POLPETTONE PRIMAVERA

INGREDIENTI

- 500 g di carne macinata mista (vitello, manzo, maiale)
- 2 uova
- 100 g di pangrattato
- 100 g di parmigiano grattugiato
- 1 zucchina
- 1 carota
- 1 peperone (preferibilmente giallo o rosso)
- 150 g di scamorza o mozzarella (facoltativo)
- Prezzemolo tritato q.b.
- Sale e pepe q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.

PROCEDIMENTO

Lavare le verdure, tagliare zucchina e carota a bastoncini sottili e il peperone a listarelle. Saltarle in padella con olio evo per pochi minuti, mantenendole croccanti, poi lasciarle raffreddare. In una ciotola, mescolare carne macinata, uova, pangrattato, parmigiano, prezzemolo, sale e pepe fino a ottenere un composto omogeneo. Stenderlo su carta forno formando un rettangolo di 1 cm di spessore, distribuire le verdure, se desiderato, aggiungere scamorza o mozzarella. Arrotolare il polpettone aiutandosi con la carta da forno, sigillando bene. Cuocere a 180°C per 40 minuti, togliere la carta da forno e lasciare intiepidire prima di tagliare e servire.

VINI CONSIGLIATI

Cabernet Collio - vini Crastin

31



A photograph of the Gelateria Zampolli storefront. A large, curved glass display case filled with various ice cream flavors is the central focus. The shop's interior, including shelves with jars and a counter, is visible in the background.

Gelateria Zampolli

Fresco, cremoso, squisito, artigianale ...
è il gelato di Zampolli...
super strepitoso!!

Mille gusti di gelato, cassate, granite siciliane, torte

tel. 040 364868
Via Carlo Ghega 10
34132 Trieste



DOLCI

di Giuliana - Gonars

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

- 3 tuorli d'uovo
- 100 g di zucchero
- 250 g di mascarpone
- 200 ml di panna montata
- 150 g di cioccolato fondente o al latte

PROCEDIMENTO

Montare i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungere il mascarpone poco alla volta, mescolando con cura per ottenere una crema liscia e omogenea. Sciogliere il cioccolato fondente o al latte a bagnomaria, mescolando costantemente per evitare grumi. Unire il cioccolato sciolto al composto di tuorli e mascarpone, amalgamando fino ad ottenere una miscela uniforme.

Montare la panna fresca in una ciotola separata e incorporarla delicatamente al composto principale con movimenti dal basso verso l'alto, per non smontare la panna. Potete anche alternare cioccolato fondente e cioccolato al latte (due strati stile cremino).

Versare il composto ottenuto in uno stampo della forma desiderata, livellare bene la superficie con una spatola e trasferire in freezer per almeno quattro ore. Al momento di servire, decorare a piacere con cioccolato in polvere, panna montata o altre guarnizioni a scelta.

VINI CONSIGLIATI

Ramandolo dolce - Vini Zuccolo

33



VI ASPETTIAMO

DAL 1957 UN POSTO DI (P)ASSAGGIO
DAWIT
Die Jause



DOLCI

di Antonella - Gonars

CROSTATINA DI CILIEGIE E RICOTTA

35

INGREDIENTI

- 250 g ciliegie snocciolate
- 125 g ricotta
- 240 g zucchero vanigliato
- 1 cucchiaino di liquore di amaretto o rum
- 1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare

PROCEDIMENTO

Tagliare la pasta sfoglia in 4 rettangoli e utilizzarli per foderare 4 stampini da crostatina, facendo aderire bene la pasta ai bordi. Bucherellare il fondo con una forchettina e coprire con un foglio di carta forno. Riempire gli stampini con fagioli secchi per evitare che la pasta gonfi in cottura. Infornare in forno preriscaldato a 180°C e cuocere per 10 minuti. Nel frattempo, snocciolare le ciliegie, in una ciotola mescolare la ricotta con lo zucchero vanigliato fino a ottenere una crema liscia. Aggiungere un cucchiaino di liquore per aromatizzare e amalgamare bene.

Una volta cotte le basi, rimuovere i fagioli e la carta forno. Lasciare intiepidire, quindi farcire le crostatine con la crema di ricotta.

Rimettere in forno e cuocere per altri 10-15 minuti a 180°C, fino a quando i bordi della pasta saranno dorati e la crema leggermente compatta. Sfnare, lasciare raffreddare completamente e decorare a piacere.

VINI CONSIGLIATI

Picolit dolce - Vini Zuccolo





www.parchettiditoro.com
e-mail: info@parchettiditoro.it

NOVITÀ

PORTE BLINDATE - PORTE INTERNE
ZANZARIERE - SCALE IN LEGNO

TRIESTE - VIA SAN MARCO, 25/A
TEL. 040 775190



DoorArreda



RUBNER
 porte



novalinea

Bettio zanzariere
 zanzariere

Protek

INGREDIENTI

- 250 g carote
- 150 ml olio di girasole
- 200 g zucchero
- 100 g noci o nocciole o mandorle
- 3 uova intere
- 200 g farina
- 1 bustina di lievito
- 1 bustina vanillina
- Zucchero a velo

PROCEDIMENTO

Iniziare tritando finemente le carote con un mixer o una grattugia, quindi tenerle da parte. Tritare finemente anche le noci, le nocciole o le mandorle, in base alla propria preferenza.

In una ciotola capiente, mescolare l'olio di girasole, le uova e lo zucchero fino a ottenere un composto omogeneo.

Unire le carote tritate e le noci (o nocciole o mandorle), mescolando delicatamente per amalgamare il tutto.

Setacciare la farina insieme al lievito e alla vanillina, quindi incorporarla gradualmente al composto, evitando la formazione di grumi. Preparare una teglia rotonda o rettangolare, rivestendola con carta forno o ungendo e infarinando la superficie. Versare l'impasto nella teglia, livellandolo con cura.

Infornare in forno preriscaldato a 180/200°C e cuocere per circa 35-40 minuti. Verificare la cottura con uno stecchino: se esce asciutto, la torta è pronta.

VINI CONSIGLIATI

Spumante Ferrari - Demi-Sec





AFFILAUTENSILI NATISIONE

DI MORETTIN

- UTENSILI LAVORAZIONE LEGNO • METALLI • PLASTICHE
- RISTORAZIONE • BOSCHIVI
- **AFFILATURA** coltellerie da cucina, forbici, affettatrici, catene motoseghe e lame in genere
- HOBBY • FAI DA TE • SI ESEGUE MARCATURA LASER

...UTENSILI DA TAGLIO IN GENERE

STRADA PER OLEIS CIVIDALE Z.A. LEPROSO di Premariacco (UD)
Via S. Bombelli 6/b • Tel. 0432 716295 • Fax 0432 716700
info@affilautensili.com • www.affilautensili.com

Festival del Cioccolato

RADOVLJICA, SLOVENIA
12. & 13. APRILE 2025

- La più grande esposizione del cioccolato in Slovenia
- Degustazioni di cioccolato
- Concerti e spettacoli di strada
- Animazione
- Workshop gastronomici e creativi
- La migliore pralina del Festival
- Solo 10 min. dal Bled

WWW.RADOLCA.SI

Radol'ca
honestly sweet

DOLCI

di Serena Gerolin – Dignano

ROTOLO CON MARMELLATA DI FRAGOLE

INGREDIENTI

Per il rolo:

- 150 g di farina
- 120 g di zucchero
- 4 uova
- 40 ml di olio di semi di girasole

Per la farcia:

- 200 g di panna da montare
- 100 g di mascarpone o ricotta
- ½ vasetto di marmellata di fragole

PROCEDIMENTO

Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere la farina, mescolando delicatamente, quindi unire l'olio di semi e continuare a mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo.

Rivestire una teglia con carta forno, stendere l'impasto in modo uniforme livellandolo con una spatola. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 180°C per 15 minuti.

Nel frattempo, montare la panna e amalgamare delicatamente il mascarpone o la ricotta.

Sfornare il rolo e lasciarlo intiepidire.

Quando l'impasto è freddo, stendere la marmellata di fragole e la panna su tutta la superficie. Arrotolare delicatamente l'impasto su sé stesso, facendo attenzione a non romperlo.

Avvolgere il rolo nella pellicola trasparente e riporlo in frigorifero per almeno 3 ore.

Decorare a piacere.

VINI CONSIGLIATI

Passito di Pantelleria DOC



Bah Ristorante CHALET AL LAGO

Via Nevea 17 - Lago di Raibl (Altitudine m.965)

CAVE DEL PREDIL - TARVISIO (UD)

3248139920 - 3471085534 armando.kaus@virgilio.it



Vi aspettiamo con le nostre specialità: Gulasch,
Frico con polenta,
Grigliate di carne mista e Gnocchi



DOLCI

di Annalisa Secchi – Gorizia

TORTA AL COCCO

41

INGREDIENTI

- 250 g farina
- 150 g zucchero
- 3 uova intere
- 100 g polvere di cocco o farina di cocco
- 1 vasetto di yogurt al cocco
- 120 g olio di semi di girasole
- 1 bustina di lievito
- Zucchero a velo

PROCEDIMENTO

Sbattere le uova con lo zucchero in una ciotola capiente fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungere lo yogurt al cocco e mescolare per amalgamare il tutto. Unire l'olio di semi di girasole, versandolo a filo, e continuare a mescolare fino a ottenere una consistenza liscia.

Setacciare la farina con il lievito e aggiungerli gradualmente al composto, mescolando per evitare la formazione di grumi. Unire la polvere di cocco o la farina di cocco e incorporare delicatamente fino a ottenere un impasto omogeneo.

Preparare una teglia rivestendola con carta forno o ungendo e infarinando la superficie. Versare l'impasto nella teglia.

Infornare in forno preriscaldato a 180°C e cuocere per circa 30 minuti. Controllare la cottura inserendo uno stecchino al centro della torta: se esce asciutto, la torta è pronta. Guarnire a piacere.

VINI CONSIGLIATI

Vino Zibibbo - Sicilia



COCKTAIL

di Christian Maldonado - Udine

MOJITO

42

INGREDIENTI

- 50 ml di rum bianco (succo di mela per la versione analcolica)
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- 8-10 foglie di menta fresca
- Ghiaccio tritato (q.b.)
- 100 ml di acqua frizzante
- 1 lime

PROCEDIMENTO

Pestare delicatamente le foglie di menta con lo zucchero e il succo di lime in un bicchiere alto per liberare gli oli essenziali della menta. Riempire il bicchiere con ghiaccio tritato fino a circa tre quarti della sua capienza.

Versare il rum bianco per la versione alcolica. Per la versione analcolica sostituire il rum con succo di mela o una quantità aggiuntiva di succo di lime.

Mescolare leggermente con un cucchiaino lungo per distribuire uniformemente i sapori. Completare il bicchiere aggiungendo l'acqua frizzante fino a riempirlo.

Decorare con alcune foglie di menta fresca posizionate delicatamente sulla superficie e una fetta sottile di lime per un tocco finale di freschezza.



VOGLIA DI RELAX ALL'ARIA APERTA? C'È LA SOLUZIONE: FRIULI VENEZIA GIULIA

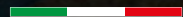
Foto: tassotto&max



Inquadra il QR CODE
e inizia il tuo viaggio

Esiste un mare che non è solo vita da spiaggia
e file di ombrelloni, ma passeggiate sulla foce del fiume,
gite in battello verso santuari isolati,
natura e storia che si mescolano sulla laguna
e corse in bici, che portano oltre confine.
**Se hai voglia di relax all'aria aperta,
il Friuli Venezia Giulia è la tua soluzione**

**IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA**


www.turismofvg.it



Scarica la app
dallo store



RadioPuntoZero



Ora anche su



radiopuntozero

www.radiopuntozero.it