

Le stelle e la buona cucina: la popolare attrice e conduttrice, nel

cast di "Ballando con le Stelle", presenta a "Dipiù" tre piatti che ama

MARISA LAURITO: DA RAGAZZA INVENTAVO**RICETTE PER SFRUTTARE ANCHE GLI AVANZI**

«Durante la gavetta vivevo in una casa in affitto a Roma che era il punto di riferimento per tanti

amici attori, da Benigni a Castellitto» • «I soldi erano pochi e io cucinavo per tutti: in economia»

**ALICI E BUCCE DI PATATE FRITTE**

(ricetta personalizzata da Marisa Laurito)



Ingredienti per 4 persone • Alici: g 200 • Farina gialla • 3 patate • 2 uova • Parmigiano grattugiato • Pangrattato • Un limone • Un ciuffo di prezzemolo • Olio di semi • Sale e pepe

Pulite le alici, eliminate la testa, passatele nella farina e friggetele in una padella con l'olio caldo su entrambi i lati, fino alla doratura desiderata, quindi toglietele dal fuoco, sgocciolatele e asciugatele sulla carta assorbente. Lavate le patate in acqua corrente e sbucciatele con un coltello affilato, togliendo anche un po' di patata. Sgusciate le uova in una ciotola, sbattetele con una forchetta, aggiungete il parmigiano grattugiato, salate, pepate e continuate a mescolare. Passate le bucce di patata prima nelle uova sbattute e poi nel pangrattato e friggetele nell'olio caldo, fino a quando raggiungono la doratura. Disponete le alici e le bucce di patate fritte nel piatto da portata e guarnite la preparazione con le fettine di limone e le foglie di prezzemolo.

E' UNA ARTISTA ANCHE AI FORNELLI Roma. Marisa Laurito, 63 anni, con due dei suoi piatti forti: alici e bucce di patate fritte, a sinistra, e frittata di pasta croccante. Marisa, tra i concorrenti di "Ballando con le Stelle", è appassionata di cucina e spiega: «Mi piace riciclare gli avanzi fin da quando da Napoli venni a Roma per recitare: facevo parte di un "giro" di amici, tra cui c'erano Roberto Benigni, Sergio Castellitto e il regista Marco Bellocchio. Venivano tutti a cena da me perché ero l'unica che sapeva cucinare e "creavo" con quello che c'era nel frigorifero».

ARANCE MAGNIFICHE

(ricetta personalizzata da Marisa Laurito)

Ingredienti per 4 persone • 4 arance • 3 cucchiari di zucchero • Un bicchierino e mezzo di Cointreau • Panna montata • 4 scorzette di arancia al cioccolato

Tagliate la calotta superiore delle arance, svuotatele, utilizzando l'apposito coltellino "speculchino", recuperate la polpa, tagliatela a quadretti, disponetela in una ciotola, aggiungete lo zucchero e il Cointreau, mescolate e lasciate riposare per qualche minuto. Rimettete la polpa condita nelle arance svuotate, decorate con la panna montata e le scorzette di arancia al cioccolato e disponete la preparazione nel piatto da portata su un letto di foglie di limone.



FRITTATA DI PASTA CROCCANTE

(ricetta personalizzata da Marisa Laurito)



Ingredienti per 4 persone • Spaghetti: g 400 • Pomodori pelati: g 700 • Uno spicchio di aglio • Parmigiano grattugiato: g 40 • Un mazzetto di basilico • Olio extravergine di oliva • Sale e pepe

In una casseruola con un filo di olio rosolate l'aglio, quando raggiunge la doratura unite i pomodori pelati ridotti a pezzetti e il basilico sminuzzato, salate e continuate a rosolare. Cuocete gli spaghetti in acqua salata, scolateli a metà cottura, trasferiteli nella casseruola con il sugo preparato, amalgamate, aggiungete il parmigiano grattugiato, pepate e mescolate. In una padella antiaderente scaldate un filo di olio, disponete gli spaghetti conditi, cuoceteli a fuoco vivace, fino a quando si è formata una crosticina, girate la frittata di spaghetti, aiutandovi con un piatto, toglietela dal fuoco e disponete la preparazione nel piatto da portata.