

Acquistidee

«Sono come te, mamma!»

Che bel complimento! Domenica prossima è la Festa della Mamma. Un'occasione per dire grazie di cuore alla vostra mamma invitandola per un gustoso pranzetto

Il tempo delle pubertà e dei litigi sono ormai lontani. Oggi tra Trudi Steinemann, 65 anni, di Sonental nel canton San Gallo e sua figlia Angi Pfister, 40 anni, di Kefikon (ZH) regna la complicità, come se fossero due amiche, e vanno d'amore e d'accordo. Senza voler scordare la loro capacità comunicativa, la vena creativa e il profondo senso per la famiglia. «Sono proprio come te!», ride Angi, anche lei mamma di due figli

adolescenti. Per la festa della mamma, desidera viziare Trudi invitandola per un pranzetto raffinato attorno a una graziosa tavola dove sia la tovaglia, sia i tovaglioli in stoffa e le stoviglie eleganti ben si armonizzano con le candele e i fiori. Scegliendo dei toni pastello rosa, viola e blu, soddisfa pienamente i gusti della madre. Trudi è rimasta incantata dalle decorazioni della tavola come pure dal pollo al vino



di Angela. Un piatto classico, che sfortunatamente è caduto un po' nel dimenticatoio. Angi ha trovato la ricetta su «Cucina di Stagione», come pure il consiglio d'aromatizzare la purea di patate con

un filo di olio ai tartufi. In fatto di dessert, invece, Angi non è molto ferrata. Per fortuna esistono quelli succulenti della linea Sélection. Per gustare queste dolcezze - accompagnate da un buon bic-

chiere di moscato analcolico, dato che Trudi deve ancora mettersi alla guida - le due donne si accomodano nel divano divertendosi a sfogliare un vecchio album di foto di famiglia.



Olio d'oliva extra vergine Sélection 0,25 l Fr. 19.-



Pentola in acciaio inox con coperchio 20 cm Sélection Fr. 119.-



Aceto balsamico di Modena invecchiato Sélection 250 ml Fr. 23.-



Scatola di latta a forma di cuore con praline 200 g Fr. 12.80



Cornice per foto 13 x 18 cm, argento Fr. 9.90



Moscato Sélection 75 cl Fr. 6.90



Album per foto a spirale con rose 24 x 24 cm Fr. 17.90
Pennarello per decorazioni indelebile, oro e argento, 0,5 mm Fr. 4.90

In vendita nelle maggiori filiali Migros



Pollo al vino alla moda dello chef

per 4 persone

1,2 kg di pollo Sélection nutrito con mais, 1 carota, 1 pera, 1 cipolla, 1,5 l di vino rosso, sale, pepe, olio per cuocere, 1 c di concentrato di pomodori, 1 dado di brodo di pollo, 1 c di farina, 1 c di burro ammorbidito.

Il giorno prima: tagliare il pollo (con la pelle) a pezzi e disporlo in una grande ciotola. Tagliare le verdure a dadi e aggiungerle al pollo. Bagnare con il vino e lasciar marinare il tutto coperto per circa 24 ore in frigorifero.

Il giorno dopo: togliere il pollo dalla marinata e asciugarlo. Setacciare il vino e tenere da parte assieme alle verdure. Salare e pepare il pollo e cuocere man mano i pezzi nell'olio molto cal-

do. Aggiungere le verdure e il concentrato di pomodori. Arrostito brevemente il tutto e bagnare col vino aggiungendo il dado di pollo. Portare a ebollizione, coprire e lasciar cuocere a fiamma moderata per circa un'ora. Impastare il burro con la farina e mettere in frigo. Togliere il pollo dalla pentola. Setacciare e ridurre la salsa a circa 4 dl. Regolare di sale e pepe. Incorporare il burro raffreddato e girare fino a quando la salsa si lega. Rimettere il pollo e terminare la cottura a fuoco lento per una decina di minuti.

Accompagnamento: verdure di stagione e crostini al burro, purea di patate aromatizzate all'olio di tartufo.

Vincete fantastici premi con il concorso della Festa della Mamma di Azione!

Hotelpplan

1. premio:
un buono viaggio Hotelpplan del valore di Fr. 1000.-



2.-4. premio:
un materassino per idromassaggi Mio-Star del valore di Fr. 139.90 ciascuno.



5. e 6. premio:
un set di prodotti Zoé-Revital del valore di Fr. 100.- ciascuno.



7. premio:
un cesto regalo Sélection del valore di Fr. 78.-

Per partecipare...

Telefono: chiamate lo 0901 560 092 (Fr. 1.- / chiamata) e lasciate il vostro nome e indirizzo.

SMS: inviate un SMS con il testo **Madre** e il vostro indirizzo al nr. 920 (Fr.1.- / SMS). Esempio: Madre, Gualtiero Rossi, via Rossi 1, 6500 Bellinzona.

Posta: inviate una cartolina postale, Posta A, a: Azione, Festa della Mamma, Casella Postale, 8099 Zurigo

Ultimo termine di partecipazione: 10 maggio 2009

I vincitori saranno informati per iscritto. Nessun pagamento in contanti. Ricorso alle vie legali escluso. Non si intrattiene corrispondenza sull'estrazione.