

OGGI

IL SETTIMANALE
DELLE FAMIGLIE ITALIANE

BELÉN E CORONA



«I MIEI ANNI DI PASSIONE
CON FABRIZIO. E QUELLA
VOLTA CHE HO DOVUTO
PORTARLO IN OSPEDALE»

AMANDA KNOX



**ADESSO ATTACCA
TRUMP: «GRAZIE
DEI SOLDI, MA
RESTI UN CATTIVO
PRESIDENTE»**



**ILARY
E TOTÌ**

IL «PUPONE»
IN PENSIONE
O GIOCHERÀ
IN AMERICA?
INTANTO
LEI SBANCA
IN TV

BERLUSCONI - VERONICA

PER LUI LE NUOVE REGOLE
SUL DIVORZIO NON VALGONO:
CHE PAGHI 2 MILIONI AL MESE!

PAPA FRANCESCO

Ecco perché «tifa»
per Fatima e semina
dubbi su Medjugorje

RICERCA
WWW.OGGI.IT
N°22
21/31/2017
€ 2,00

«BEATRICE
È UNA MAMMA
DA BATTAGLIA.
E VUOLE
CONTINUARE
A FARE LA
GIORNALISTA»



**Beatrice
Borromeo**

**VI PRESENTO IL MIO
PRINCIPINO
DI MONACO**

**IN ESCLUSIVA, LE FOTO
DELLA PRIMA USCITA
ITALIANA DELLA MOGLIE
DI PIERRE CASIRAGHI
CON IN BRACCIO
IL PICCOLO STEFANO**

Beatrice
Borromeo,
31, con
il figlio
Stefano,
di due mesi
e mezzo



Pierre Casiraghi, 29,
in versione «tata»

Antonella Clerici
presenta la prima
ricetta per il pranzo
a 10 euro
con 4 persone
e 100 grammi
di Finger Food



SCEGLIETE
CON CURA
IL RICCHIERE
IN CUI
LI SERVIRETE
PER UN
RISULTATO
ANCORA PIÙ
ELEGANTE

Le ricette di Antonella Clerici Per iniziare? Finger food di gamberi

La prima ricetta propone un abbinamento interessante, soprattutto perché potete anche realizzare singolarmente le porzioni e la misura di servizio. Quel che è certo è che insieme sono deliziose e servite sbrigativamente in un bel bicchiere o coppetta, ancora di più, il secondo è un piccolo antipasto squisito, fresco e saporito da presentare vi bastano tre o quattro Finger Food e gamberi. La ricetta della ricetta di questo Finger Food è la anticipata, che potete usare anche per condire la fresche insalata ed è che serve con i primi caldi.

INSALATA DI GAMBERI AL PROFUMO DI ARANCIA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:
200 g di gamberi già cotti;
1 arancia; 1 cipolla rossa; 1 costa
di sedano; 1 cetriolo; 1 pomodoro;
20 g di erica.

PREPARAZIONE:
Per la vinaigrette arancia,
1 arancia, la scorza di 1 limone,
6 cucchiaini di olio extravergine di
oliva, 2 foglie di basilico e prezzemolo
fresco, sale, pepe in grani.

Per la insalata di gamberi, tagliate
la cipolla a strati, la carota a
striscioline, il sedano a pezzetti
e il cetriolo a dadini. Aggiungete
i gamberi e condite con la
vinaigrette.

Per la insalata di gamberi, tagliate
la cipolla a strati, la carota a
striscioline, il sedano a pezzetti
e il cetriolo a dadini. Aggiungete
i gamberi e condite con la
vinaigrette.



Amante
Amante
Amante

IL POSTINO
Amante



UNA STORIA
Tutta Italiana
Fatta di
AMORE E PASSIONE



www.billys.it | www.magnificatutu.it

SUMMER2017