

## Medici

- [Home](#)
- [Chi siamo](#)
- - **Direttore Responsabile: Roberto Iadicicco**



« [DIABETOLOGIA: AL VIA AMBULATORIO A MOTTA SAN GIOVANNI](#)  
[TBC: ALEMANNO, POLITICA DEVE RESTARE FUORI](#) »

## SALUTE: IL NUOVO LIBRO DELLO CHEF RAI CIRCIELLO PER MANGIARE SANO

(AGI) - Roma, 30 set. - E' infatti in preparazione un suo ricettario, in collaborazione il ministero della Salute, per promuovere l'uso di alcuni prodotti alimentari, come verza cruda, broccolo e pomodoro, ritenuti importanti per lotta contro il tumore al seno, se associati ad adeguata terapia medica. La cucina di Circiello e' stata apprezzata da personaggi famosi e da eccellenze politiche. "In occasione dei pranzi ufficiali, alla presenza di capi di stato - racconta l'autore di "Tutti a tavola, la salute e' servita" - evito l'uso di aglio e cipolla, che potrebbero rendere troppo pesante il piatto. Inoltre, non preparo mai piatti troppo elaborati e difficili da mangiare per consentire ai commensali un facile dialogo". All'interno del libro non mancano le ricette che hanno avuto successo tra le teste coronate, come quella dedicata alla regina Rania di Giordania: orzo perlato, tonno fresco e zafferano. Per lo sceicco dell'Arabia Saudita, Adel Abuljadayel, lo chef utilizza la pasta come contorno e bocconcini di pesce rivisitati all'italiana, come nella ricetta dei paccheri freddi imbottiti di tartare di tonno crudo conditi con timo e limone. Anche per le star nostrane Circiello realizza piatti personalizzati. A Bruno Vespa, che e' un amante del pesce, purché cotto, e dei primi piatti a base di riso, riserva uno speciale risotto mantecato con basilico e triglie. Per conquistare Milly Carlucci, invece, ha creato piatti unici e salutari come il millefoglie di verdure alternate e cotte al dente per preservare il sapore: melanzane, carote e crema di piselli, gli ingredienti principali. (AGI) Eli

Questo articolo è stato pubblicato il Venerdì, Settembre 30th, 2011 alle 5:19 pm ed è archiviato nella categoria [Medici](#) Sia i commenti che il pinging non sono attualmente permessi.

Copyright 2006 AGI spa P. IVA 00893701003

[Realizzazione portali](#) [www.tradenet.it](http://www.tradenet.it)

[Privacy Policy](#)