

DIVA
e DONNA
FORMA

UN MENU LEGGERO ANTIGONFIORE



Nicola Sorrentino

Al mare la linea è al top con piatti e spuntini dai sapori mediterranei, studiati dal dietologo Nicola Sorrentino

MILANO - agosto

Tutti d'estate consumiamo più frutta e verdura. «Si tratta di alimenti preziosi per depurare e idratare l'organismo. Freschi, leggeri, gustosi e dissetanti hanno un'elevata azione antiossidante e sono l'ideale anche in vacanza», spiega il dietologo Nicola Sorrentino. Questo regime alimentare fa perdere qualche chilo, ma soprattutto aiuta a sgonfiare zone come addome e gambe. La semplice preparazione o la facile reperibilità del pasto di mezzogiorno rende questa dieta agevole da seguire al mare. Gustosa, sana, varia vi permetterà di tenere il peso controllato e di avere una pelle idratata e un'abbronzatura luminosa.

♥ La conduttrice Adriana Volpe in un bikini sensuale che mette in risalto la carnagione dorata e la linea mozzafiato.

Dimagrire con LA DIETA SOTTO L'OMBRELLONE

di Paola Vacchini

LUNEDÌ

Prima colazione

- caffè o tè con dolcificante ● 1 bicchiere di latte parzialmente scremato ● 2 fette biscottate

Spuntino

- 1 spremuta d'agrumi o yogurt magro alla frutta

Pranzo

- bresaola con rucola e limone ● 1 panino

Merenda

- 1 frutto a piacere o 1 spremuta

Cena

Pasta al sugo di triglie

Ingredienti per 2 persone: 140 gr pennette ● 300 gr di filetti di triglie ● 400 gr pomodori pelati ● 1 spicchio di aglio ● cipolla ● prezzemolo ● 2 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva ● 2 cucchiaini di vino bianco ● sale ● peperoncino.

Esecuzione: in una padella antiaderente fate appassire la cipolla con l'aglio, il prezzemolo e il vino bianco. Aggiungete i filetti di triglie e il pomodoro, cuocete per 15 minuti circa a fuoco basso. Scolate la pasta al dente, aggiungete l'olio, il peperoncino e mescolatela bene con il sugo di pesce.

Dopo cena

- 1 frutto a piacere

MARTEDÌ

Prima colazione

- caffè o tè con dolcificante

- 1 bicchiere di latte parzialmente scremato
- 2 fette biscottate

Spuntino

- 1 spremuta d'agrumi o yogurt magro alla frutta



Pranzo

1 piatto di impepata di cozze

Merenda

- 1 frutto a piacere o 1 ghiacciolo

Cena

Carne alla pizzaiola

Ingredienti per 2 persone: 300 gr fettine di manzo ● 20 pomodorini rossi ● origano ● sale ● peperoncino in polvere ● capperi ● 2 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva.

Esecuzione: con il batticarne schiacciate le fettine di manzo, lavate e tagliate a metà i pomodorini, schiacciateli e lasciate colare l'acqua di vegetazione.

In una teglia mettete a crudo i pomodorini, un'abbondante presa d'origano, il sale, i capperi e lasciate cuocere a fiamma bassa. Quando la salsa sarà pronta, mettetevi le fettine a fiamma viva e il peperoncino, coprite e

lasciate cuocere per qualche minuto. Aggiungete l'olio a crudo e servite. ● 1 panino

Dopo cena

- 1 frutto a piacere

MERCOLEDÌ

Prima colazione

- caffè o tè con dolcificante
- 1 bicchiere di latte parzialmente scremato
- 2 fette biscottate

Spuntino

- 1 spremuta d'agrumi o yogurt magro alla frutta

Pranzo

- 1 Piatto prosciutto e melone

Merenda

- 1 frutto a piacere o 1 spremuta

Cena

Pasta fredda

Ingredienti per 2 persone: pasta g 100 ● 4 carote ● 100 g piselli surgelati ● 10 pomodorini ● 10 zucchine piccole ● 1 peperone giallo e 1 rosso ● 1 mazzetto di rucola ● basilico ● 1 cipollotto ● menta ● 2 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva ● aceto balsamico ● 2 cucchiaini di yogurt magro.

Preparazione: lavate e nettate tutte le verdure, tagliate alla julienne carote, zucchine, peperoni e cipollotti. Sbollentate i piselli in acqua salata e ponetele in una terrina con il resto delle verdure. Aggiungete la rucola, parte del basilico e della menta. Condite con l'aceto balsamico e l'olio,



aggiustate di sale. Frullate lo yogurt con il resto della menta e del basilico. Cuocete la pasta al dente in abbondante acqua salata. Lavatela in acqua fredda per fermare la cottura e unitela alle verdure, mescolate bene e lasciate insaporire per qualche minuto prima di servire.

Dopo cena

- 1 frutto a piacere

GIOVEDÌ

Prima colazione

- caffè o tè con dolcificante
- 1 bicchiere di latte parzialmente scremato
- 2 fette biscottate

Spuntino

- 1 spremuta d'agrumi o yogurt magro alla frutta

Pranzo

- 1 fettona d'anguria

Merenda

- 1 frutto a piacere o 1 ghiacciolo

Cena

Pesce spada al pomodoro e aromi

Ingredienti per 2 persone: gr 400 pesce spada ● 20 pomodorini da sugo ● origano ● 1 spicchio d'aglio ● capperi ● 2 cucchiaini di vino ● bianco ● 1 acciuga ● sale e peperoncino.

Esecuzione: lavate e tagliate a dadini i pomodorini. Metteteli in una padella antiaderente con i capperi, l'acciuga, l'origano, lo spicchio d'aglio, il peperoncino e cuocete per 10 minuti circa. Ponete a infusione nel vino bianco il pesce spada e

Sauté di vongole



Pesce spada al pomodoro e aromi

Frutta mista



L'OMBRELLONE



lasciatelo per qualche minuto.

Adagiate le

fette di pesce nella padella e cuocete per qualche minuto, da entrambe le parti, avendo cura di ricoprirle di sugo.

- 1 panino ● Insalata verde mista con aceto balsamico

Dopo cena

- 1 frutto a piacere

VENERDÌ

Prima colazione

- caffè o tè con dolcificante
- 1 bicchiere di latte parzialmente scremato
- 2 fette biscottate

Spuntino

- 1 spremuta d'agrumi o yogurt magro alla frutta

Pranzo

- 1 coppetta di gelato con macedonia di frutta

Merenda

- 1 frutto a piacere o 1 spremuta

Cena

Insalata di riso

Ingredienti: riso g 160 ● pomodorini g 100 ● 2 peperoni ● 4 zucchine ● 2 carote ● capperi ● 4 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva ● prezzemolo ● origano ● peperoncino e sale.
Preparazione: Fate bollire abbondante acqua salata, nel frattempo lavate i pomodorini, i peperoni, le zucchine, le carote e il prezzemolo. Riducete le verdure in listarelle sottili e tritate il prezzemolo.

Ponete il tutto in una ciotola con capperi e amalgamate. Scolate il riso al dente e aggiungetelo alle verdure, condite con l'olio crudo, l'origano, il peperoncino e aggiungete il sale.

Dopo cena

- 1 frutto a piacere

SABATO

Prima colazione

- caffè o tè con dolcificante
- 1 bicchiere di latte parzialmente scremato
- 2 fette biscottate

Spuntino

- 1 spremuta d'agrumi o yogurt magro alla frutta

Pranzo

- 1 pizzetta

Merenda

- 1 frutto a piacere o 1 ghiacciolo

Cena

Bruschetta di mare

Ingredienti per 2 persone: frutti di mare misti g 400 ● 4 pomodori ● 2 spicchi d'aglio ● 1 peperoncino fresco ● capperi ● origano-prezzemolo ● 1 cucchiaio vino bianco ● sale ● 2 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva ● 4 fette di pane pugliese.

Preparazione: lavate i pomodori e riduceteli a dadolata. Tritate prezzemolo e 1 spicchio d'aglio. Lavate i frutti di mare e pulitene bene i gusci. Poneteli in una padella larga

con il vino e metà del trito di prezzemolo, fateli aprire a vapore. Appena si aprono, toglieteli dal fuoco, metteteli in una ciotola e filtrate il liquido di cottura. Ponetelo in una padella antiaderente e lasciate

asciugare parte del liquido, aggiungete ½ spicchio d'aglio, i pomodori, i capperi e il peperoncino, cuocete per 10 minuti a fiamma vivace. Grigliate le fette di pane e strofinatelo con l'aglio,

mettetele in una ciotola bassa, versatevi i frutti di mare e irrorate con il sugo, spolverate con l'origano, con il resto del prezzemolo tritato e condite con l'olio d'oliva.

- 1 piatto sauté di vongole

Dopo cena

- 1 frutto a piacere

DOMENICA

Prima colazione

- caffè o tè con dolcificante ● 1 bicchiere di latte parzialmente scremato ● 2 fette biscottate

Spuntino

- 1 spremuta d'agrumi o yogurt magro alla frutta

Pranzo

- 1 piatto insalata di mare

Merenda

- 1 frutto a piacere o 1 spremuta



CUSCUS con pollo e verdure

Cena

Couscous con pollo e verdure

Ingredienti per 2 persone:

- couscous g 80 ● pollo g 200 ● fagiolini g 300 ● 2 cipollotti freschi ● 1 peperone grande ● 2 fettine di zenzero fresco ● 2 pomodori ● 2 cucchiaini di senape rustica ● 1 cucchiaino di aceto ● sale e peperoncino.

Preparazione: Lavate le verdure, riducete in dadini i pomodori, tagliate a striscioline il peperone e i cipollotti. Scottate i fagiolini in abbondante acqua salata, tagliateli grossolanamente, ponete tutto in una padella antiaderente con le fettine di zenzero e il peperoncino fresco, lasciate cuocere a fiamma alta per 10 minuti, mescolando continuamente. Su una piastra bollente cuocete il petto di pollo, salatelo e tagliatelo in tocchetti. Aggiungetelo alle verdure, mescolatevi i due cucchiaini di senape. Scaldate il couscous già fatto e mettetelo in una terrina larga, allargatelo al centro e ponete nella cavità le verdure e il pollo.

Dopo cena

- 1 frutto a piacere



Bruschetta di mare



Insalata di riso



Gelato con macedonia di frutta