

DI TUTTO BOUTIQUE

MODA TAGLIA&CUCI

I RUGGENTI ANNI '20

Abiti, pantaloni e top celebrativi

MAMMA & FIGLIA

Cardigan, t-shirt e scamicciati a tutto Tartan

i cartamodelli
Made in Italy
a soli €3,90
prezzo lancio
€2,50

TAGLIE CURVY

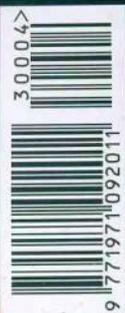
Forme classiche e fluide per la nuova morbida eleganza

UNO STILE TUTTO PER LUI

Tessuti morbidi e lane cotte

I NUOVI TREND CREATI PER VOI

SUPPLEMENTO AL N° 4 DEL SETTIMANALE DITUTTO
FEBBRAIO 2013 - mensile € 2,50 Italy only



A € 10 - B € 7,90 - DK DKK 83,00 - F € 9,90 - D € 9,90 - L € 7,90 - N NOK 100,00 - P € 7,90 - E € 7,90 - S SEK 100,00 - CH CHF 9,90 - CH (Ticino) CHF 8,90

Profumo d'arrosto

Meglio se farciti gli arrosti restano sempre un ottimo secondo piatto da servire in tutte le stagioni con i contorni più vari

BASTA UN PRESS PER CIBI PIÙ FRESH!



Press & Fresh, torna a stupire i consumatori con i rivoluzionari coperchi con pellicola sigillante. Infatti, quando si ha fretta di riporre gli avanzi in frigorifero è difficile trovare il coperchio giusto da abbinare al contenitore; i coperchi Press & Fresh, facili da usare, riutilizzabili e idonei al

contatto alimentare, sono una perfetta soluzione domestica a questo problema in quanto consentono: un risparmio di tempo visto che il cibo viene sigillato ermeticamente direttamente nella sua ciotola evitando così di trasferire gli alimenti in altri contenitori; un risparmio di spazio in quanto i coperchi sono impilabili e possono essere riposti in maniera ordinata; e infine, un risparmio di denaro poiché si riduce lo spreco di frutta, verdura e di tutte le pietanze cucinate.

ROTOLO DI VITELLO FARCITO

Ingredienti per 6 persone

- ✓ 600 g di fesa di vitello ✓ 1 rognoncino di vitello
- ✓ aceto ✓ olio extra vergine d'oliva ✓ rosmarino
- ✓ 1 spicchio di aglio ✓ vino bianco ✓ 300 g di patate
- ✓ 1 cipolla ✓ pepe ✓ sale

1 Asportate il grasso e coprite il rognone con acqua e aceto in parti uguali. Fate riposare per 1 ora.

2 Sgocciolate il rognone e asciugatelo. Appiattite la carne, salate e pepate, adagiatevi al centro il rognone e legate.

3 Scaldate 2-3 cucchiai di olio con rosmarino e aglio e rosolatevi l'arrosto a fuoco medio. Appena sarà dorato bagnate con il vino,

fate evaporare, salate, pepate, cuocete per un'ora e mezza.

4 Sbucciate le patate e tagliatele a fettine. Pulite la cipolla e tagliatela ad anelli. Scaldate un po' di olio e fatevi dorare le patate con poco rosmarino, girandole di tanto in tanto con la paletta.

5 Salate a fine cottura. Friggete gli anelli di cipolla. Servite l'arrosto con i contorni.

GUSTOSA E VERSATILE

Un importante luogo comune da sfatare è che le patate facciano ingrassare. La patata infatti può essere utilizzata sia nelle diete iposodiche grazie all'alto rapporto potassio/sodio, dovuto all'elevata concentrazione del primo e al basso tenore del secondo, sia nelle diete ipocaloriche. **Selenella**, patata 100% italiana, si fa portavoce di una sana e corretta alimentazione, senza però dover rinunciare al gusto e al benessere che i piatti tipici della nostra dieta mediterranea ci consentono di avere. Vero e proprio tesoro dal punto di vista nutrizionale ricco di qualità preziose, **Selenella** possiede quei nutrienti necessari al benessere e all'equilibrio del nostro organismo: contiene infatti amidi, vitamina C, vitamina B5 e sali minerali, in particolare potassio. **Selenella** inoltre è fonte di Selenio, potente antiossidante che rallenta il processo d'invecchiamento cellulare e contribuisce al buon funzionamento del sistema immunitario.

Prezzo al pubblico: confezione da Kg 1.5 da € 1,90 a € 2,10.

