

# in Tavola

**PANE FATTO IN CASA**  
BIANCO O INTEGRALE,  
GUARNITO CON SEMI O AROMI



**Stufati e stracotti**  
carni a lunga cottura  
tenere e succose



**CASTAGNE DOLCI O SALATE**  
BUONE COME CONTORNO  
INSUPERABILI NEL DESSERT



Stoccafisso  
con scarola  
in agrodolce  
pag. 38

## Stoccafisso e baccalà

**100  
RICETTE**

- ✓ **VERDURE IN PADELLA** si abbinano a qualsiasi secondo di carne e pesce
- ✓ **CREME VELLUTATE** da preparare in poco tempo: sono un vero comfort food



### GLI ATTREZZI SU MISURA

• **I guanti da forno**

In fibra di cotone, sono disponibili in 4 colori. Il set è composto da un guanto per la mano destra e uno per la sinistra così potrete sfornare teglie e pirofile senza problemi (Tescoma, il set, a € 23,90).

• **La teglia**

Ha bordi alti e rivestimento antiaderente, è ideale per cuocere i filetti di baccalà (Tescoma, linea Delicia, a € 8,40).



### I PRODOTTI GIUSTI



Le patate rustiche di montagna sono aromatiche e hanno un gusto deciso che ben si sposa con il baccalà (Selenella Montanara, rete da 1,5 kg, a partire da € 2,20).



I capperi, selezionati e conservati in aceto di vino. Basta sgocciolarli, sciacquarli e usarli per la tapenade (Capperi all'Aceto di Vino Ponti, 55 g, a circa € 1,54).