

Tutti i giorni

il carrello della spesa

4 IDEE CON I PRODOTTI

Ricette appetitose per dare una marcia in più alla cucina quotidiana, scegliendo gli



Foto: © Beaufort

ROTOLINI AL GRUYÈRE

10 MINUTI 5 MINUTI FACILE FINO A 10 €

INGREDIENTI PER 4 persone

* 4 tortillas già pronte * 150 g di ricotta * 200 g di Gruyère * 100 g di prosciutto cotto a fette * 100 g di insalatina verde mista * 50 g di mostarda * 1 cucchiaino di curry * sale * pepe

► **Versate** in una ciotola la mostarda, la ricotta e il curry, e mescolate bene i tre ingredienti. Spalmate la crema ottenuta sulle tortillas. Tagliate il Gruyère e il prosciutto cotto in sottili listerelle e distribuiteli sulle tortillas. Infine, coprite con l'insalatina mista. Regolate di sale e di pepe.

► **Arrotolate** le 4 tortillas e tagliatele in tanti rotolini di circa 2,5 cm di spessore, che fermerete al centro con uno spiedino di legno. Servite le tortillas subito, oppure dopo averle passate in forno caldo a 180 °C, per circa 5 minuti.



Foto: © Youpage

TAPAS DI TONNO

10 MINUTI 25 MINUTI FACILE OLTRE 10 €

INGREDIENTI PER 4 persone

* 2 tranci di tonno fresco * 200 g di patate novelle * 1 finocchio * 1 arancia * 3 cucchiaini di succo di arancia * 4 cucchiaini di succo di limone * 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva * sale * pepe

► **Mettete** le patate in una casseruola e fatele cuocere per 20 minuti, a partire dal bollore. Tagliatele in due nel senso della lunghezza e scavatele al centro. Riducete a fettine sottili i tranci di tonno e il finocchio, tenendo da parte la barba di quest'ultimo.

► **Mescolate** in una ciotola l'olio, il succo di arancia e quello di limone, salate e pepate. Immergete nell'emulsione il tonno e il finocchio, e disponeteli nelle patate tagliate a metà. Cospargete le tapas con qualche ciuffetto di barba di finocchio e gli spicchi di arancia a pezzetti, e portate in tavola.

SCELTI
PER VOI



Insalata alle stelle. Pronta da condire e realizzata con ingredienti freschissimi, come spinacino, bietolina rossa, mini rucola e ciuffi di carote. *Le Stellate, Rosso purpureo, Dimmidisi, 90 g, 2,49 €.*

Con più fibre. Nella versione integrale, sono ricche di fibre e povere di grassi. *Wrap Tortillas Whole Wheat, Casa Fiesta, confezione da 245 g, 3,46 €.*



Patatissimo. Sapore delicato, buccia sottile e polpa tenera: tutte le qualità raccolte in una patata dal sapore 100% italiano. *Novelle, Selenella, a partire da 1,5 kg, da 1,90 €.*

L'olio di Alberobello. Il sapore intenso e avvolgente lo rende particolarmente adatto a essere consumato a crudo. *Monocultivar Cima di Mola, Intini, bottiglia da 500 ml, 18 €.*

