

OGGI



RCS

Cucino

N. 2 - Febbraio 2015 - Mensile - 1,50 €

Menu per **6**
con soli **28** euro

63
RICETTE
INFALLIBILI

TEMA DEL MESE
Polenta
che bontà

OCCASIONE SPECIALE
Sfiziose
idee per
San Valentino

SCUOLA DI CUCINA
Il babà
perfetto

CASTAGNOLE SALATE
CON RICOTTA
PAG.40

CARNEVALE DOLCE E SALATO

Tutti i giorni shopping



1. I classici, preparati solo con patate Selenella cotte al vapore con la buccia, privi di additivi e aromi aggiunti. *Gnocchi Freschi Selenella, Patamore, confezione da 400 g, 2,50 €.*

2. Dalla forma allungata, sono preparati con patate e spinaci freschi. Da cuocere in pentola o direttamente in padella. *Gnocchetti Tirolesi, Fini, confezione da 350 g, 2,09 €.* **3.** Piccoli e rustici, raccolgono alla perfezione sughi e condimenti e sono pronti in 1 minuto. *Gnocchetti Freschi di Patate, Rana, confezione da 500 g, 2,29 €.*

GNOCCHI SUPERSTAR

Classici, con spinaci freschi, piccoli, rigati...
Da condire come preferite, sono un primo confortevole e veloce, da tenere sempre in casa



SPECIALI

Avete voglia di gnocchi, ma anche provare qualcosa di nuovo non vi dispiacerebbe? Allora, vi consigliamo gli gnocchi di farina integrale, magari conditi con un sugo fresco, oppure quelli arricchiti con il pomodoro o gli spinaci nell'impasto: la scelta è ampia. Per spezzare la routine, ma rimanere nella tradizione. *Gnocchi di Patate Integrali, Con Spinaci e Con Pomodoro, Pastificio Maffei, confezioni da 500 g, 1,99 €.*



4. Da tenere come scorta nel freezer, potete versarli ancora congelati nell'acqua bollente salata. Scolateli dopo 2 minuti e saltateli con il condimento. *Gnocchi di Patate, Picard, confezione da 750 g, 1,85 €.*

5. Sono già conditi con pomodoro, mozzarella e basilico: scaldateli con dell'olio, saranno nel piatto in 6 minuti. *Gnocchetti alla Sorrentina 4 Salti in Padella, Findus, da 600 g, 3,75 €.* **6.** Hanno un formato classico, ma un colore più chiaro, perché sono preparati con farina di riso, più delicata e digeribile. *Gnocchi di Riso, Carlo Crivellini, confezione da 500 g, 1,80 €.*