

in Tavola

Zuppa alla portoghese
pag. 24

IL CONIGLIO
Una carne bianca,
saporita e leggera che
conquista sempre
pag.64



Zuppe di pesce e primi di mare

INSERTO DA STACCARE
15
ricette

IN QUESTO NUMERO

...e in più

- ✓ Le zucchine: una verdura di stagione per tutte le portate
- ✓ Il pane carasau, per pizze, lasagne e perfino dolci golosità



57 TEENAGER IN FESTA CON UN MENU PER LORO



60 RICCHE INSALATE ESTIVE QUASI PIATTO UNICO



71 DESSERT DA CHEF CON IL GELATO PRONTO

un piatto tipico
della cucina del
Portogallo facile
e gustosissimo

I PRODOTTI FURBI

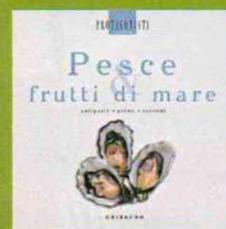


Potete sostituire le batatas con patate classiche. Ottime per esempio le bolognesi, certificate da una filiera sicura, prive di ogm e 100% italiane. Selenella, rete da 2,5 kg, a circa 2,98 €



Da tenere di scorta in freezer, in una pratica confezione salva freschezza. Peperoncino piccante surgelato tritato, 75 g, a circa 1,90 €

LETTURE GOLOSE



Frutti di mare e pesce sono i protagonisti di questo libro ricco di preziosi consigli per preparare e cuocere questi fantastici alimenti che il mare ci offre. Nel volume trovate anche tante sfiziose ricette: antipasti, primi e secondi. Idee classiche e nuove per portare tutti i giorni il mare in tavola. Pesce & Frutti di mare, Gribaudo Editore, a 6,90 €.