

# VERO

MENSILE  
ANNO 9 - n. 3  
marzo 2015  
€ 1,00 in Italia

solo 1 euro!

# cucina

## LE FONDUTE

Con olio, brodo formaggio o come dessert

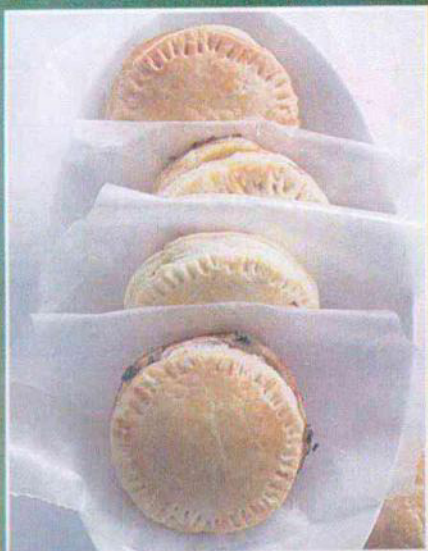
## L'INVITO

Facili trucchi per fare sempre bella figura

## IL BRUNCH

Sei ricette da provare con gli amici

## PORRI



**COME NON  
LI AVETE MAI  
VISTI PRIMA**

*Profumi e colori in tavola*

# I SAPORI DELLA PRIMAVERA E LE TRADIZIONI DI PASQUA

## Primi



Dal risotto agli gnocchi, tante nuove idee

## Dolci

Mini brioche per iniziare bene la giornata





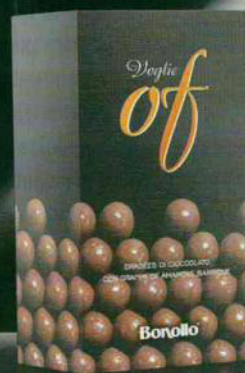
**SHOPPING** Alcuni interessanti e gustosi suggerimenti per una spesa ideale

# Le novità del mese da non perdere

Sta per arrivare la Pasqua, ma anche la festa del papà, quella della donna e la primavera. Quanti momenti da celebrare e assaporare con le persone che amiamo!

## PRALINE D'AUTORE

Un croccante guscio di cioccolato fondente che racchiude il cuore liquido di Grappa Of Amarone Barrique, per un momento di piacere vivace: ecco la ricetta delle Voglie Of Bonollo, perfette come regalo per un'occasione speciale, come la festa del papà (da 13 €).



## CUCINARE CON LA MOZZARELLA

Con un filo di buon olio e un pizzico di sale, impanata e frita, in insalata, con la pasta oppure come farcitura della parmigiana, la mozzarella Brimi è un ingrediente versatile, squisito sia d'estate che d'inverno, che arricchisce i piatti della nostra cucina con la freschezza del suo gusto ricco e unico. Per trovare nuove idee, ecco Mozzarella in cucina, 35 ricette realizzate appositamente per Brimi da tre rinomati chef: Heinrich Gasteiger, Gerhard Wieser e Helmut Bachmann. Presso il Brimi Shop a Varna o sul sito [www.brimi.it](http://www.brimi.it) (da 15 €).



## Raffinata

### PIZZA CROCCANTE E SAPORITA

La pizza più sfiziosa ha la sfoglia sottile e la farcitura ricca e saporita. Proprio come la pizza Ristorante Cameo, disponibile in ben 12 gusti diversi tra cui quella agli spinaci (foto). Bastano pochi minuti in forno preriscaldato per gustare a casa propria una pizza croccante e profumata, dall'aspetto raffinato, come viene servita nei migliori ristoranti (da 3,39 €).



## RUSTICA E DECISA

Grazie al suo gusto deciso e intenso e alla polpa soda e compatta, è molto adatta per gnocchi e frittelle. Lasciando intatta la buccia, invece, la Montanara Selenella è l'ideale per dare un tocco rosso a tutte le vostre ricette. Coltivata in montagna, è garantita dal Consorzio Patata Italiana di Qualità. Da tenere sempre in casa, è perfetta per un primo robusto o un contorno sostanzioso (2,20 €).



## VOGLIA DI CARCIOFI

Una ricetta raffinata, dal gusto delicato, ma ricco di personalità. Dimmidisi Vellutata di Carciofi è totalmente vegetale e priva di glutammato, grassi animali, conservanti e coloranti. Inoltre è pronta per essere servita: basta scaldarla tre minuti e spolverarla di pecorino ed erba cipollina per avere una pietanza da chef, ma leggera (da 3,30 €).



## BIO, BUONO E IN VETRO

Latteria Vipiteno, tra le prime realtà a riconoscere l'importanza dell'alimentazione biologica, rinnova il look allo yogurt in vasetto di vetro. Nel rispetto di una filosofia aziendale volta all'attenzione verso ecocompatibilità e sostenibilità, da oggi lo yogurt bio si presenta in un vasetto di vetro con un pratico tappo richiudibile. Senza glutine, privo di Ogm e dalla consistenza gradevolmente cremosa, lo Yogurt Bio Vipiteno è prodotto con latte intero da agricoltura biologica (0,95 €).

