

VERO cucina



MENSILE
ANNO 7 - n. 6
giugno 2013
€ 1,00 in Italia

solo 1 euro!

PESTO: CON
IL BASILICO
E NON SOLO...



100
ricette
con foto

FARE LA SPESA

Come scegliere
il pesce giusto

REGIONALE

Invito a cena
alla siciliana

OPPORTUNITÀ

Diventa una
food blogger

AVOCADO



**COSÌ RENDI PIÙ
RICCHI I TUOI
PIATTI FREDDI**

Speciale pomodori

**LE RICETTE GOLOSE DELLA
TRADIZIONE MEDITERRANEA**

Verdure ripiene



Trasformale in
una **delizia** per
tutta la **famiglia**

Pesche

Dolci da mettere in
forno o da mangiare
al **cucchiaino**



Switzerland CHF 4.40 - C. Ticino CHN 3.90 - Germania € 2.10 - Spagna € 2.40 - Portogallo € 2.10 - Austria € 2.50 - Francia € 2.90 - Regno Unito € 2.90 - Polonia € 2.10 - Danimarca € 2.90 - Svezia € 2.90 - Slovenia € 2.10 - Ungheria € 2.10 - Repubblica Ceca € 2.10 - Lituania € 2.10 - Lettonia € 2.10 - Estonia € 2.10 - Slovenia € 2.10 - Ungheria € 2.10 - Repubblica Ceca € 2.10 - Lituania € 2.10 - Lettonia € 2.10 - Estonia € 2.10

HOPPING

Golosità al caffè

Una torta golosa, ideale per chi ama i sapori decisi anche nel periodo estivo. Torta Fresca e Cremosa al Caffè di Cameo è caratterizzata da un croccante fondo biscottato al cacao su cui è adagiata una golosa e deliziosa crema al caffè. Un morbido abbraccio di sapori per una vera tentazione a cui è impossibile resistere. La confezione contiene una busta di preparato per la crema, una per il fondo e uno stampo.

(Da 3,65 €).



Creosità di bosco

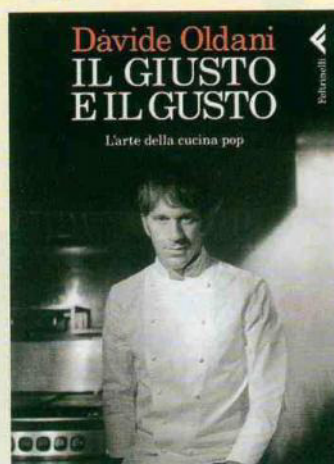
L'azienda Stuffer di Bolzano, lancia nel mercato la creosità dello yogurt alle fragole e fragoline di bosco, nel nuovo formato convenienza da 500 grammi, per regalare ai suoi consumatori momenti di gusto senza fine. Aria di novità per Stuffer, azienda di Bolzano specializzata nella produzione di yogurt e dessert, che da oggi delizia i suoi consumatori con la freschezza della frutta e la creosità del nuovo yogurt alle fragole e fragoline di bosco, nel formato convenienza. (Da 1,69 €).



in libreria

Qualche utile consiglio per arricchire la vostra raccolta di testi di cucina

Impara l'arte e mettila da parte



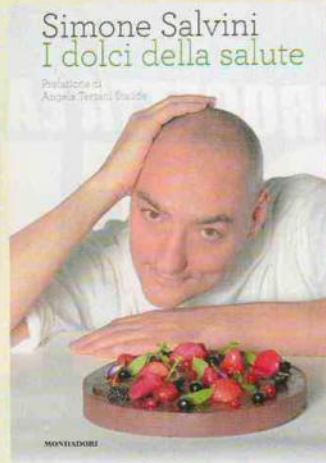
Discepolo di Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse, Davide Oldani è ora un maestro molto particolare. Uno chef che non solo sta in cucina, ma la pulisce quando è il caso, che sta dove si inventano i piatti con lo sguardo di un solerte padrone di casa e che svela qui i segreti di alta gastronomia che ha imparato. Il giusto e il gusto, D.Oldani, Feltrinelli, 128 pagine, 11,50 €.

Le ricette di una "insalatologa"

Giornalista curiosa e buongustaia, Alice nel Paese delle insalate è la prima "insalatologa" italiana, autrice del blog Insalatamente, dove sperimenta e propone ricette sempre nuove e gustose. Nel libro ci sono 365 insalate insolite e sfiziose. 365 Insalate per tutto l'anno e per tutti i gusti, Mondadori Electa, 288 pagine, 19,90 €.



Prova i dessert che non ingrassano



Chi ha detto che i dolci buoni non possono essere anche sani e leggeri? In questo volume Simone Salvini presenta una pasticceria raffinata e moderna, senza ingredienti di origine animale e con dolcificanti naturali, farine semi-integrali e prodotti bio. 70 ricette illustrate che coniugano gusto, leggerezza e fantasia, I dolci della salute, Simone Salvini, Mondadori Electa, 100 pagine, 19,90 €.



L'aiutante elegante

Cartamela Asciugatutto di Roto Cart è in pura cellulosa e mela, assorbente e resistente, impreziosita da decori stampati a quattro colori e piacevolmente profumata alla mela. Ogni foglio contiene ricette, valori nutrizionali del frutto e descrizione delle diverse varietà di mela. (Prezzo da rivenditore).

Grandi classici

La patata ricca di vitamine

Selenella è la patata perfetta per le tue creazioni gastronomiche. Inoltre questo prodotto è controllato e garantito dal Consorzio Patata Italiana di Qualità, che adotta rigorosi sistemi di certificazione pre e post raccolta. Selenella, inoltre, ha conseguito il marchio QC, Qualità Controllata conferitole dall'Ente Pubblico Regione Emilia Romagna. (Prezzo da rivenditore).

