

OTTOBRE 2016

cucina

MODERNA

112

NUOVE RICETTE

TRUCCHI E CONSIGLI

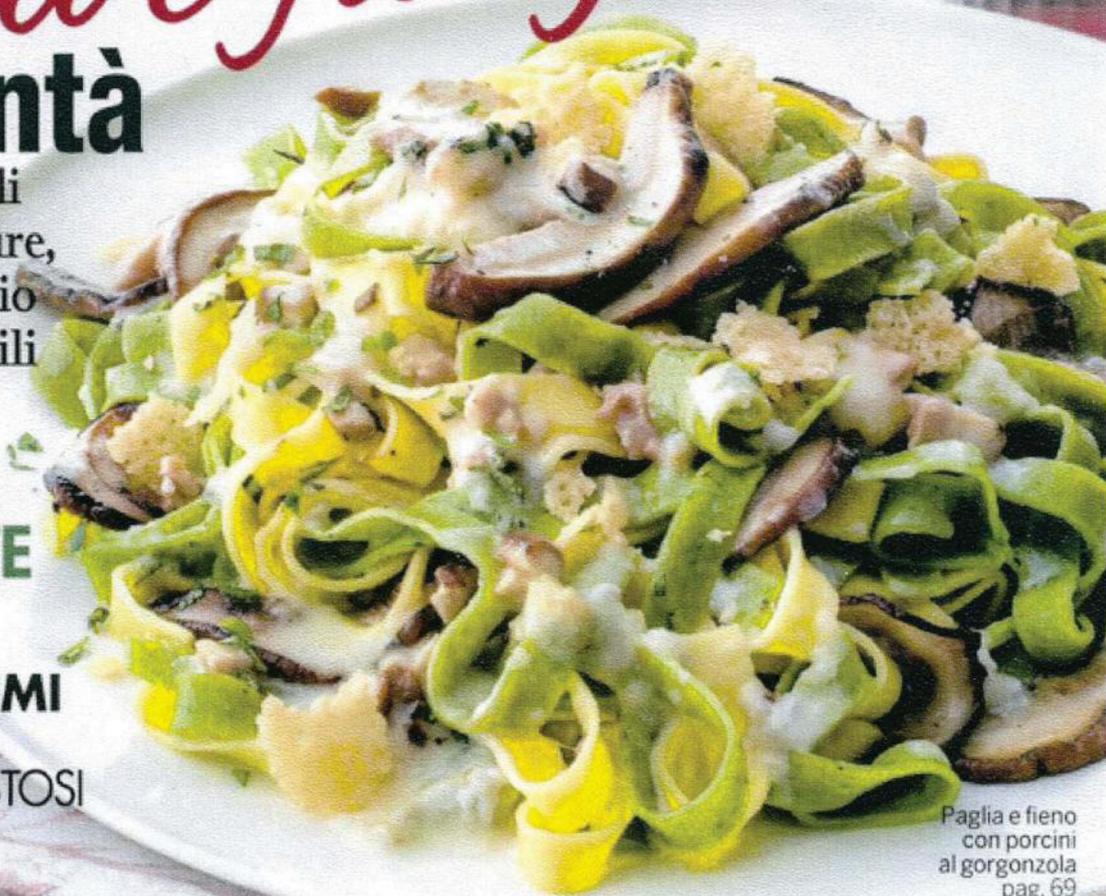
pasta e funghi

una bontà

porcini, cardoncelli
e finferli con verdure,
salsiccia e formaggio
per sughi irresistibili

**PIATTI UNICI
CON LE PATATE**

**PREZIOSI LEGUMI
SANI, NUTRIENTI,
ECONOMICI E GUSTOSI**



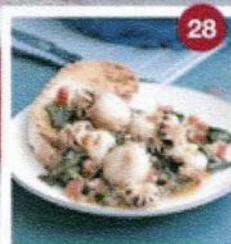
Paglia e fieno
con porcini
al gorgonzola
pag. 69

78 CRÈME BRÛLÉE GOLOSISSIMA

Da gustare al
cucchiaino rompendo
lo strato croccante
caramellato, che
nasconde una crema
arricchita anche da
frutta e cioccolato



I piatti più tipici
della vera cucina
di Caserta



Quattro idee per
preparare le seppie
con fantasia



Eccezionale filetto
di manzo,
maiale e vitello

il nostro consiglio

Patate di montagna

Per dare un sapore deciso agli involtini di lattuga alle verdure, si può usare una patata corposa e asciutta, dal basso contenuto di acqua e ad alta concentrazione



di amidi. In più le Selenella sono arricchite di selenio, utile per contrastare i radicali liberi e molto altro. (Patata Montanara, Selenella, 5Kg, € 1.90).

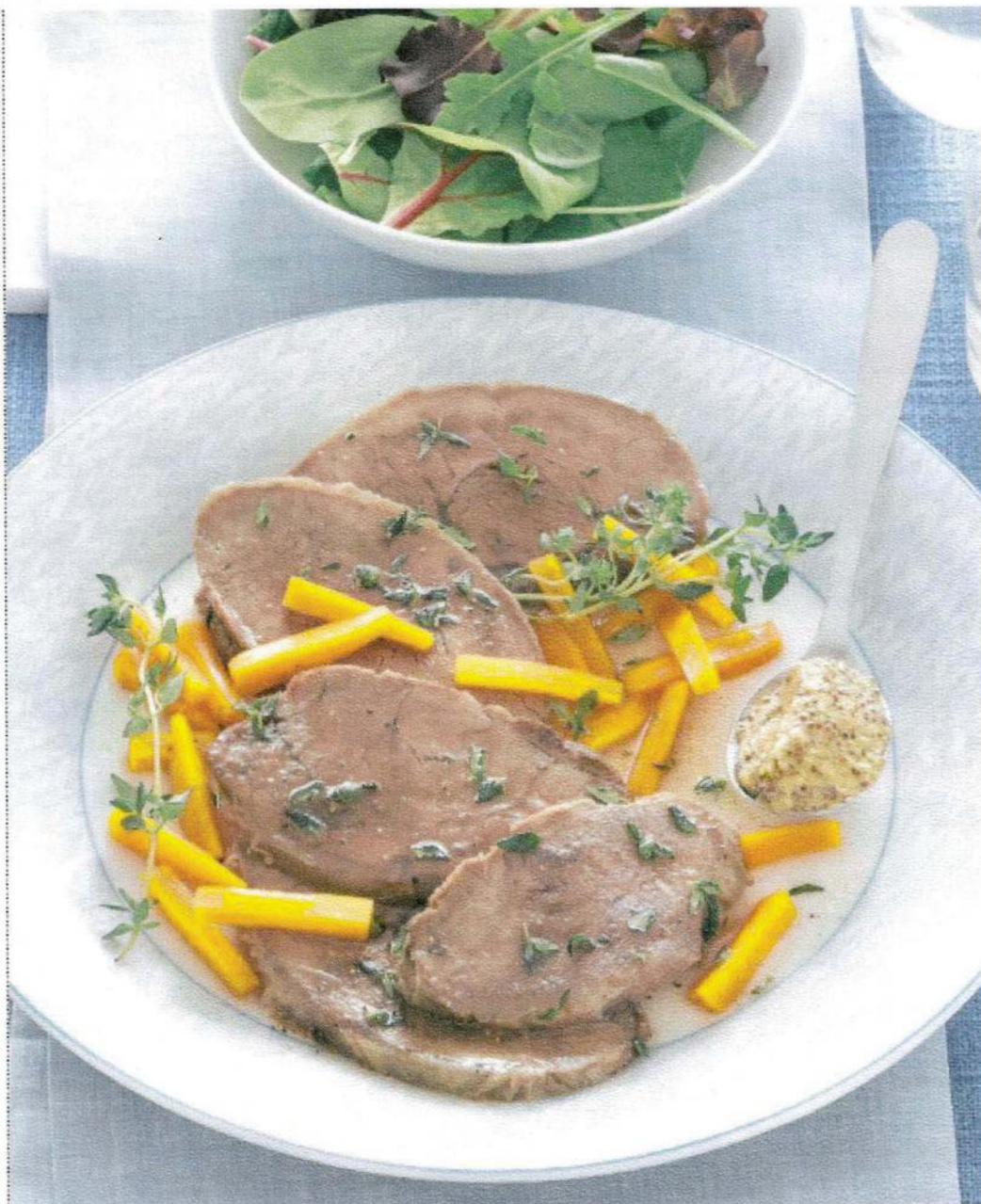
Noci sgusciate

Pratiche e pronte all'uso, le noci sgusciate sono una soluzione veloce per la preparazione di dolci come la torta rumena al cioccolato. Si trovano confezionate in sacchetto oppure in vaschette (Noci sgusciate, Madi Ventura, 80 g, circa € 2.60).



Parmigiano reggiano grattugiato

Per la preparazione degli sformatini di patate si può usare quello confezionato. Si impiega nella dose richiesta e la chiusura a zip salva la freschezza di quello rimasto. (Parmigiano Reggiano grattugiato fresco, Ferrari, 60 g, € 1.69).



MENU

da € 5,10 persona

ANTIPASTO



Sformatini di patate
con funghi misti

€ 1,68

SECONDO



Muscolo di
manzo al miele

€ 2,30

CONTORNO



Giardiniera
express di verdure

€ 1,12