

# mondadori

## MODERNA

# 108

## NUOVE RICETTE

TRUCCHI E CONSIGLI

# torte di mele

## insuperabili

semplici e casalinghe  
oppure scenografiche  
una ricetta per  
ogni occasione

## PASTASCIUTTE PIÙ RICCHE CON I LEGUMI

## CARNE IN UMIDO TRE SECONDI "DA SCARPETTA"



**44** **DUE MENU  
PER 38 EURO**  
Sei piatti di stagione  
da incrociare  
sapientemente  
per il pranzo e la cena  
di tutta la famiglia



**30**  
**Formaggi speciali  
per dare un tocco  
cremoso ai piatti**



**88**  
**Tempo di zucca  
dall'antipasto  
al dessert**



**50**  
**Zuppe con il  
pane, tradizione  
da riscoprire**



Sformato  
di mele  
pag. 15

## il nostro consiglio

### Gnocchi di patate

Preparati con patate cotte al vapore nella loro buccia e senza l'aggiunta di fecola, gli gnocchi freschi confezionati sono un'ottima alternativa veloce a quelli fatti in casa. Ideali



nella ricetta in cui vengono uniti alla consistenza dei ceci e al gusto del bacon (Gnocchi freschi Selenella, 400 g, € 2,50).

### Farina di mais precotta

La farina precotta, ideata per preparare rapidamente la polenta,



può essere impiegata anche in ricette diverse. La particolare lavorazione del mais, che viene macinato e

parzialmente cotto a vapore, la rende, per esempio, adatta alla preparazione delle frittelle al formaggio (Polenta Valsugana, 375 g, € 1,69).

### Sfoglia pronta

Conservata nella pratica confezione e facile da srotolare, la sfoglia già pronta è ideale per la veloce preparazione di dessert come la torta con la confettura (Pasta sfoglia rotonda, Stuffer Crea, 230 g, € 1,09).



## MENU

da € 4,19 persona

PRIMO



Minestrone di orzo con castagne e legumi

€ 1,71

SECONDO



Frittelle di formaggio

€ 1,73

DESSERT



Torta con confettura di zucca e limoni

€ 0,75