

FEBBRAIO 2016 - € 1.50

cucina MODERNA

112
NUOVE
RICETTE
TRUCCHI E CONSIGLI

frittelle che passione

forme insolite
e impasti originali
spiegati passo a passo

DOSSIER
OLIO DI PALMA,
TUTTA LA VERITÀ

SAN VALENTINO
dolci golosi per
festeggiare alla grande

Grandole
pag. 15

MONTAPORTI - Anno 24 - 2.000 copie 2016 - ISSN 1120-3462 - Distribuzione: L'Espresso - 45% - ACI, C. Casale 2010 legge 663/96 - VE20/NA - Gremese € 4,00 - Franco € 3,50 - Canali D&D 7,00 - I&S 5,00 - Spagna € 3,50 - Belgio € 3,00 - Lux € 3,00 - Portogallo (Cont.) € 1,50 - Svizzera CHF 3,80



58 PRIMI DI MONTAGNA
Zuppa al vino, crespelle di castagne, gnocchi di polenta e orzotto con speck: uno più buono dell'altro



28
Formaggio a fettine, un jolly per tutti i giorni



46
Piatti unici con la polenta dalla nostra tradizione



24
5 modi sfiziosi per fare il filetto di salmone

il nostro consiglio

Olio di semi di mais

Per la frittura si può usare l'olio di semi di mais.

Abitualmente impiegato per condire a crudo, in cottura raggiunge un punto di fumo molto elevato, attorno ai 230°, simile a quello dell'olio di arachidi e di soia (Olio Cuore, 1l, € 4,25).



Gnocchi freschi

Il condimento di speck e verza si sposa alla perfezione con gli

gnocchi freschi; i più adatti sono quelli preparati con patate di qualità arricchite

di selenio, cotte al vapore e senza l'aggiunta di fecola. (Gnocchi freschi Selenella, Patamore, 400 g, € 2,50).



Noci sgusciate

Pratiche e pronte all'uso, le noci sgusciate sono un'ottima soluzione per preparare

piatti veloci come l'insalata di topinambur. Si trovano

confezionate in sacchetti o in vaschette (Noci sgusciate, Madi Ventura, 80 g, circa € 2,60).



MENU
da € 3,56 a persona

PRIMO



Gnocchi di patate con verza e speck

€ 1,56

CONTORNO



Topinambur con noci e sedano

€ 1,12

DESSERT



Torta di latte con mele

€ 0,88