

# Cucinare

*bene*



## ZUCCA

carica di bontà  
e benessere

✓ La frutta secca nei condimenti

✓ Torta maddalena in 3 golose proposte

✓ 9 Idee per servire il radicchio

✓ Cake design: una pioggia di foglie

✓ Gli involtini, come prepararli e gustarli



vegetariano

Primo piatto

|         |         |
|---------|---------|
| calorie | €       |
| 377     | 1,50    |
|         | a porz. |

## Risultato perfetto



1. Pentola della gamma Primolla di **Accademia Mugnano**; gli gnocchetti devono essere lessati in acqua abbondante. 2. Rigagnocchi della linea Delicia di **Tescoma**. 3. Per chi ha poco tempo, gnocchetti di patate surgelati di **Koch**, senza additivi e conservanti. 4. Le patate Classiche **Selenella** sono adatte a tutti gli usi.