

in Tavola

105
RICETTE

PESCE SPADA
ARROSTO, IN PADELLA, IN
SALMIDO: COME CUCINARLO

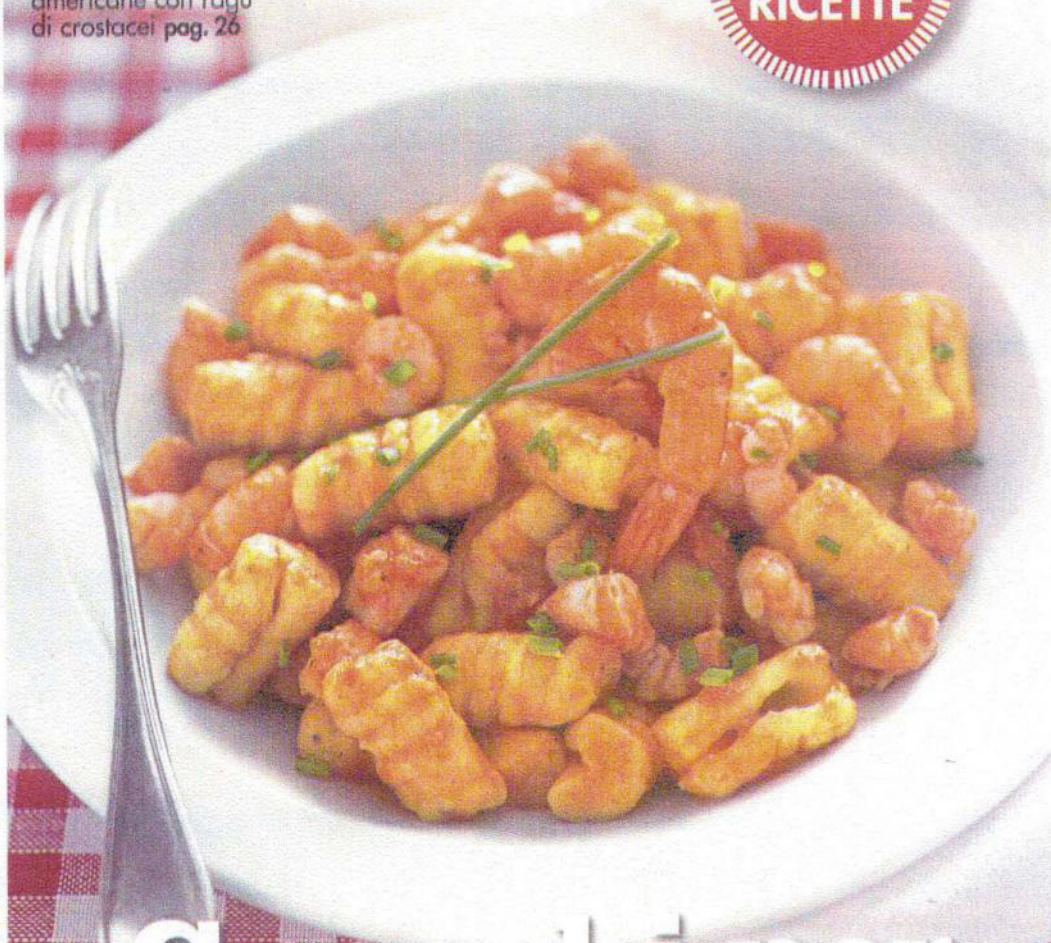


Zuppe di cereali
a tutta leggerezza con
riso, grano, farro e orzo



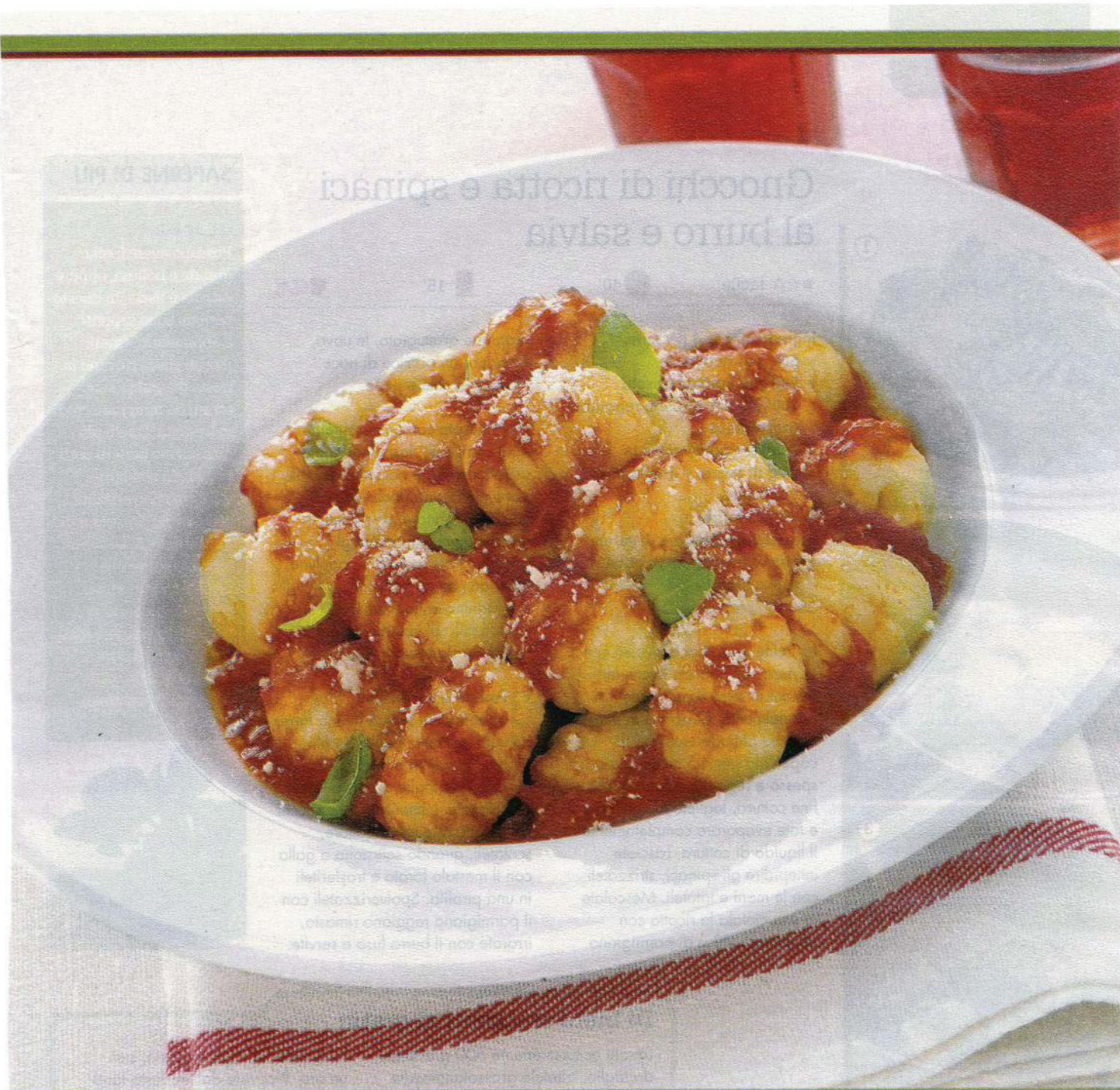
CONFETTURA
NE BASTA UN CUCCHIAIO PER
DOLCI E DOLCETTI PIÙ RICCHI

Gnocchi di patate
americane con ragù
di crostacei pag. 26



Gnocchi per tutti i gusti

- ✓ **LA BARBABIETOLA:** versatile, è pronta da usare anche per piatti chic
- ✓ **CUCINA FIORENTINA:** per riscoprire una tradizione schietta e saporita



GLI ATTREZZI SU MISURA

- **Lo schiacciapatate**

Indispensabile se preparate gli gnocchi con le vostre mani. In acciaio inox, è facile e pratico da usare: non occorre pelare le patate lessate, perché la buccia viene separata e resta nel contenitore (Tescoma, a € 26,90).



- **Il tritatutto**

Ideale per tritare erbe aromatiche, frutta secca e ghiaccio. Ma è ottimo anche per omogeneizzare le pappe per bambini (Kenwood, CH250, da € 64).



I PRODOTTI GIUSTI



Gli gnocchi pronti sono preparati con patate di prima qualità cotte a vapore senza additivi né conservanti (Gnocchi Selenella Patamore, 400 g, a € 2,50).



Sedano, cipolla e carota già tagliati e pronti in freezer possono sostituire il prodotto fresco (Misto per soffritto surgelato, Orogel, 150 g, da circa € 1,35).