

APRILE 2017

cucina

MODERNA

più di 20 anni insieme

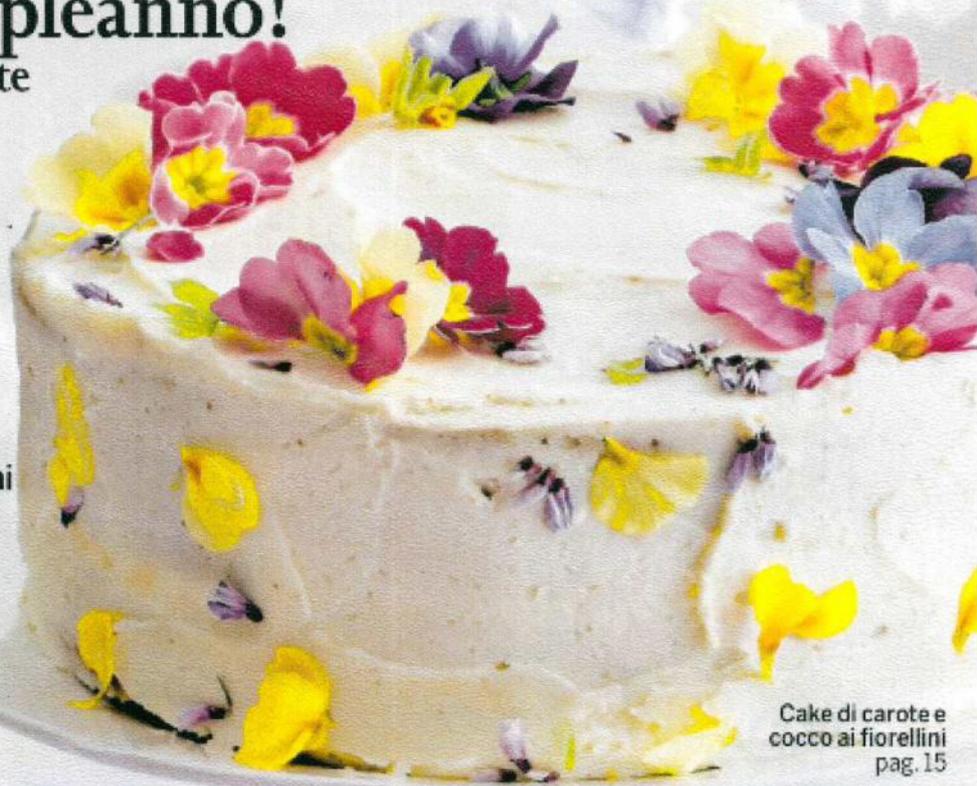
106
NUOVE
RICETTE
TRUCCHI E CONSIGLI

È il nostro compleanno!

Festeggiamo con tante torte da vero pasticciere facili da preparare a casa seguendo i nostri consigli

TRADIZIONI DI PASQUA

- ▀ costolette d'agnello in 5 modi
- ▀ crescia al formaggio con salumi
- ▀ carciofi piatto forte
- ▀ biscotti tipici regionali
- ▀ picnic per la gita fuoriporta



Cake di carote e cocco ai fiorellini pag. 15

IN EDICOLA IL 10 MARZO 2017



66

CANNELLONI DI PRIMAVERA

Non solo di pasta all'uovo, ma anche di crespelle. Farciti con carne bianca, formaggi freschi e verdure di stagione

GRUPPO A MONDADORI



50

Torte pasqualine liguri diverse da zona a zona



60

Menu di festa in famiglia o con gli amici



44

Con 44 euro sei ricchi piatti per tutti i giorni

il nostro consiglio

Gnocchi di patate

Pronti all'uso, sono preparati solo con patate di qualità, cotte a vapore nella propria buccia, e senza l'aggiunta di fecola, aromi e conservanti.



Ideali da servire con il pesto di fave. (Gnocchi freschi, Selenella, 400 g, € 2,50).

Paprica forte

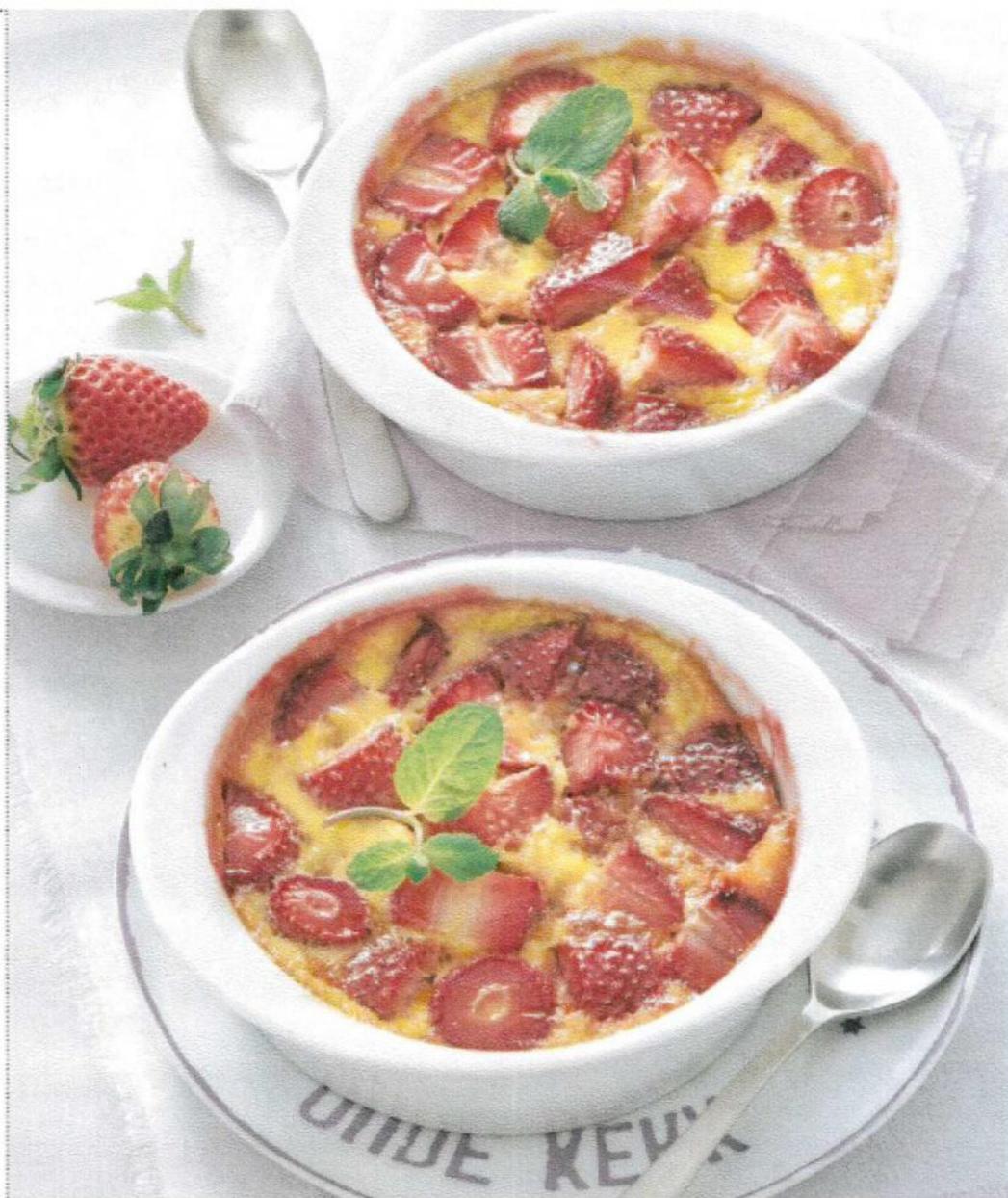
Di colore rosso vivace e dal gusto deciso, viene ottenuta dalla macinazione

di peperoni essiccati assieme ai semi. Si trova anche in varianti dal sapore meno intenso oppure affumicata.

Perfetta per insaporire le cipolle gratinate (Paprika forte, Cannamela, 25 g, € 1,35).

Scamorza affumicata

Preparata con latte vaccino e senza l'aggiunta di conservanti, è adatta alla preparazione dei cannoli con gli asparagi e delle cipolle gratinate alla paprica (Scamorza affumicata, Conad, 250 g, € 2,60 circa).



MENU
da € 6,04 persona

ANTIPASTO	SECONDO	DESSERT
Cannoli con asparagi, scamorza e mortadella	Scaloppine di maiale con taccole e piselli	Fragole al tegamino con latte di cocco
€1,92	€2,38	€1,74