

# in Tavola

**CHE BUONE LE SEPIE**  
MA ANCHE CALAMARI, POLPI  
E TOTANI PRONTI IN ANTICIPO



Gattò farcito  
con verdure miste  
pag. 27

**105**  
RICETTE

**CAVOLI PROTAGONISTI**  
di antipasti, contorni,  
sughi gustosi e piatti forti



**FRITTELLE DI CARNEVALE**  
RIPIENE, CLASSICHE O CREATIVE  
SEMPRE DORATE E CROCCANTI



## Magiche patate

- ✓ **DUE MENU DI STAGIONE:** leggero con gli agrumi e sfizioso per l'8 marzo
- ✓ **VENEZIA:** i piatti tipici della città più romantica da provare anche a casa



## GLI ATTREZZI SU MISURA

### • La mandolina

Multifunzione perché ha 4 lame intercambiabili che permettono di ottenere tagli e spessori diversi: per sceglierli, basta girare la grossa vite. È provvista di una guida che blocca l'alimento e protegge le dita durante il taglio, di un solido supporto e di una impugnatura che garantisce sicurezza (Tescoma, Linea Handy, a circa € 19,90).



## I PRODOTTI GIUSTI



L'olio di semi di vinacciolo è ottimo per friggere grazie al suo alto punto di fumo (215°). Ma è buono anche a crudo e per piatti a lunga cottura (Sagra, 1 litro, a circa € 4,50).



Le patate 100% italiane sono ideali per le cotture in forno, per le frittate e per soffici purè (Selenella Classica, in sacchetti da kg 1,5, 2 oppure 2,5, a partire da € 1,99).