

VERO cucina

MENSILE
ANNO 11 - n. 5
maggio 2017
€ 1,50 in Italia

COTTURE

Uova perfette
per colazioni
e brunch

PESTO

Di basilico
e non solo:
9 idee tutte
da provare

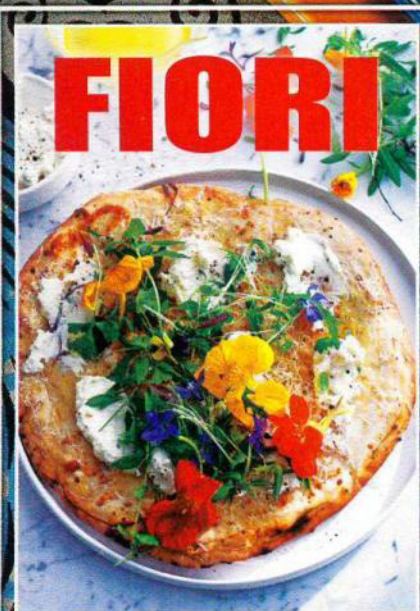
BISCOTTI

Dolci e salati,
per momenti
golosi



Festeggiamo la bella stagione!

COLORE IN TAVOLA CON I PIATTI DI PRIMAVERA



**PETALI E COROLLE:
BELLI DA VEDERE,
BUONI DA GUSTARE**

Pollo e tacchino

6 ricette
facili e
di sicuro
successo



Vegetariano

Sapori green
con le spezie
indiane



SHOPPING Interessanti suggerimenti per una spesa fatta di prodotti genuini e di

Le novità del mese da non perdere

Colori brillanti e profumi intensi e fruttati ci circondano nel mese di maggio. Ecco i nostri consigli per ricette da veri professionisti, dall'antipasto al dopo cena...

POLVERE MAGICA

L'esperienza di Fratelli Carli unita alla creatività dello chef Davide Oldani ha dato vita alla Polvere d'Olio: basta una spolverata di questo olio 100 per 100 italiano per regalare al palato un tocco fruttato e persistente e sprigionare un profumo intenso di olio di oliva con punte aromatiche di erba e foglie verdi (da 14,50 €).



NOVELLE SICILIANE

Dalle pianure del nord la produzione delle patate Selenella si è spinta fino in Sicilia: qui, grazie alle particolari condizioni climatiche, è coltivata la "novella". Così come le patate tradizionali, le novelle si prestano a numerose preparazioni in cucina, soprattutto come contorni o secondi piatti (1,5 kg da 2 €).



Comodo

IMPECCABILE

L'Aceto Balsamico di Modena IGP con erogatore spray è già molto apprezzato dai consumatori grazie alla riuscita combinazione fra Aceto Balsamico di Modena Ponti IGP e la componente di servizio data dall'erogatore spray (prezzo da rivenditore).

PASTA ALL'UOVO DI SELVA

Sito nel cuore di Reggio Emilia, il laboratorio di pasta fresca ripiena La Sfoglia è considerato un punto di riferimento per gli amanti della cucina emiliana. Ultima novità in casa La Sfoglia è la nuova linea di pasta fresca realizzata con l'utilizzo di uova di selva (prezzo da rivenditore).



PREPARAZIONI A PROVA DI CHEF

Cucinare da chef non è mai stato così facile! Nella My Cooking Box si trovano tutti gli ingredienti per preparare le Busiate di Tumminia bio con pomodoro ciliegino, olive e capperi. Una ricetta vegana approvata dallo chef Fabio Potenzano (da 18 €).



LE BUONE MATERIE (PRIME)

Negli Spinaci Millefoglie di Bonduelle le foglie intere sono sovrapposte con cura e subito surgelate intatte in comode porzioni; questo permette di rispettare integrità, consistenza e gusto della materia prima garantendo un'ottima cottura (da 2,79 €).



UNA CENA STELLATA

Fino al 22 maggio chi acquista una confezione di tonno Mareblu VeroSapore potrà partecipare all'estrazione di fantastici premi, tra cui il libro "Manuale dello Chef" di Claudio Sadler e una cena per 4 persone cucinata a casa del vincitore proprio dallo chef stellato. Info su www.vinciunacenastellata.it (prezzo da rivenditore).

