

OTTOBRE 2017 - € 1.50

cucina MODERNA

108
NUOVE
RICETTE
TRUCCHI E CONSIGLI

tempo di *funghi*

Porcini, finferli e chiodini
freschi sono insuperabili
con spezzatini,
arrosti e polpettoni
sott'olio completano
quiche, bruschette
e contorni

**Fantastici
gnocchi**
di patate, semolino
o grano saraceno
conditi in modo sfizioso



Arrosto di maiale
farcito in crosta di
parmigiano e nocciole
pag. 74

7 1710 >
9 771124 713008
IN EDICOLA IL 9 SETTEMBRE 2017



**78 CIOCCOLATO
E NOCCIOLE**
Insieme sono
perfetti per deliziare
il palato con un
morbido budino,
una crostata
liquorosa e una
scenografica
torta a strati



60
Formaggi
raffinati per una
cena speciale



49
Frittate di
tradizione, ma
senza uova



88
Paprika, un tocco
stuzzicante per
piatti insoliti

il nostro consiglio

Patate mini

Selezionate per le loro dimensioni, le patate di piccolo calibro mantengono tutte le caratteristiche delle "sorelle maggiori" e sono perfette per i piatti

in umido e per gli arrosti. Ideali per i nostri moscardini (Selenella Mini, 1 kg, € 1,30).



Il vino giusto

Un bouquet di frutti di bosco e una nota speziata: sono le caratteristiche del vino rosso da usare in cottura con carne e molluschi

e poi da servire in tavola. Consigliato per lo stufato di capocollo e per i moscardini (Syrah-Cabernet, Tavernello, 0,75l, € 2,80).



Farina semintegrale

Ottenuta da grano macinato a pietra, la farina semintegrale è apprezzata per la grana irregolare. Ottima per dare un tocco rustico

alla torta di uva (Farina macinata a pietra tipo 2, Molino Rossetto, 500g, € 2,49).



MENU

da € 3,81 a persona

SECONDO



Stufato di capocollo

€ 1,80

CONTORNO



Padellata di verdure al curry

€ 1,03

DESSERT



Torta soffice di uva bianca

€ 0,98