

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

€ 4
DICEMBRE
2017

**150
REGALI**
PER CHI AMA
LA TAVOLA
P. 177

Ciambella
«velluto rosso»
alle spezie
P. 46

**PANETTONE
LE CREME
PERFETTE**
P. 202

**IL RICETTARIO
DELLE
FESTE**
P. 71

**L'ALTRO
CENONE
CLASSICO
MA VEGANO**
P. 124

DAI CHE È

NATALE!



dispensa

Come tutti, anche noi facciamo la spesa. Ecco quello che abbiamo messo nel carrello per preparare le ricette di questo numero



1. Da materie prime scelte, la *Semola di grano duro rimacinata* **Selezione Casillo** dà la giusta tenacia agli impasti di pane e pizza.
2. Da sgranocchiare al momento del tè o per guarnire creme e budini, l'*Amaretto d'Italia* di **Matilde Vicenzi**.
3. L'*Oro alimentare* e le *Perline in zucchero* di **Decora** aggiungono un bagliore prezioso ai piatti della festa.
4. Note di composta di prugne, mele, cointe e tamarindo e una densità eccezionale nell'*Aceto Balsamico di Modena Igp HD* di **Ponti**.
5. Con la salsa a base di soia fermentata *Tamari* di **Germinal Bio** i sapori acquistano profondità. Si usa al posto del sale.
6. È balsamica e dolce la nota che l'*Anice stellato* di **Ubena** regala a marinate, impasti, creme e bevande.
7. Denso e fragrante di panna, il *Mascarpone Nonno Nanni* è un jolly voluttuoso col dolce, col salato e anche da solo.
8. Grazie alla lavorazione delicata, il *Burro Sciaives* di **Brimi** conserva il sapore pieno e la freschezza del latte proveniente dai pascoli di montagna dell'Alto Adige.
9. Nella *Vaniglia in bacca Panangeli* è racchiuso un tesoro dolce e carezzevole. L'aroma naturale più confortante del mondo.
10. Per chi ama il fruttato leggero, l'*Olio Extra Vergine di Oliva Biologico Bono*, estratto a freddo da olive italiane.
11. Due plus nella *Carta da forno Natural Rotochef*: produzione sostenibile e biodegradabilità.
12. Per uno snack energetico e salutare o per aggiungere un tocco di allegria in tanti piatti, le *Bacche di Goji* di **Ventura**, da agricoltura biologica.
13. Ottenuto da suini nati, allevati e trasformati in Italia, il *Cotechino Medaglia D'Oro* di **Levoni** è senza lattosio, glutine e glutammato.
14. Tradizione e praticità nella *Polenta Valsugana*: solo farina di mais selezionata e precotta a vapore, pronta in appena 8 minuti.
15. Adatte a tutte le ricette, le patate **Selenella**, italiane 100%, sono un'ottima fonte di selenio.
16. Eccellenza di alta quota, l'*acqua Sant'Anna* di **Vinadio** è tra le minerali più pure e più povere di sodio.