

# 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

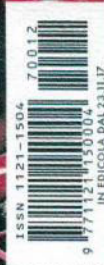
**PANETTONE  
LE CREME  
PERFETTE**  
P. 202

**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



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