

FEBBRAIO
2019

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

TORTA D'INVERNO

AL LIMONE,
MORBIDA,
DELIZIOSA

**DOLCI
DI CARNEVALE**

**NOTTE DEGLI
OSCAR
I PIATTI DEI FILM**

**ASSAGGI
IN VALTELLINA**

Dispensa

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



1. Dà un'appetitosa nota croccante a zuppe e risotti qualche fetta di pancetta affumicata di **Beretta** ben abbrustolita.

2. Hanno la polpa croccante e un bel colore verde brillante le Olive Novelle di **Madama Oliva**.

3. Abbiamo usato il blocco di Extra fondente 70% di **Zaini** per la nostra treccia al cioccolato.

4. Per il minestrone di tre fagioli sono ideali, e praticissimi, quelli rossi, già cotti al vapore, di **Bonduelle**.

5. Tostate e pelate, le nocciole di **Noberasco 1908** sono pronte per essere usate in ricette dolci e salate.

6. La forma dei tortiglioni di **Barilla** è studiata apposta per raccogliere anche i sughi più ricchi.

7. Per accompagnare il tè oppure da usare in un dolce, gli Amaretti d'Italia di **Matilde Vicenzi** con amelline, mandorle, zucchero di canna e albume.

8. Ha otto oppure dodici punte l'anice stellato, una delle spezie più belle e più ricche di proprietà benefiche. Noi abbiamo usato quello di **Drogheria & Alimentari** per le nostre ricette.

9. Hanno un alto potere nutritivo e sono ricchi di minerali e vitamine i ceci lessati **Esselunga Bio**.

10. Il chicco del Riso Nano Vialone Veronese Igp de **il Viaggiator Goloso** è di media grandezza, tiene molto bene la cottura e assorbe con generosità i condimenti.

11. Sono della linea Classici Senza zuccheri aggiunti i biscotti di **Giampaoli**. Per stare in forma.

12. Dà più finezza a creme, biscotti e impanature l'amido di mais di **Pam Panorama**, usato al posto della farina.

13. Lo speck del **Consorzio Tutela Speck Alto Adige** già affettato lo trovate in pratiche vaschette usa e getta.

14. Contengono selenio, buon antiossidante, le patate di **Selenella**, ideali lessate, fritte, cotte al forno o per preparare il purè.