

# Ci piace cucinare

L'unico settimanale  
di cucina  
Solo **1**  
euro

Albicocche  
a tutto menù

## Verdure ripiene

4 dessert



con la  
camomilla



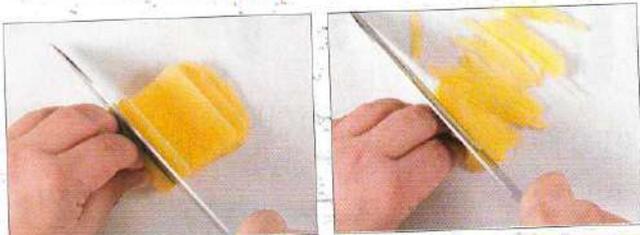
- Yogurt & fantasia
- Cheesecake salata
- Dolce fiore ai frutti di bosco
- Carne arrotolata per l'estate
- Facciamo il tataki di salmone



Anno 3 - P.I. 27/2019 - Settimanale - Poste Italiane Spa  
n. 125  
Spedizione in abb. post. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, LQ/M

## Fiammifero

Utilizzate un coltello trinciante, dalla lama lunga e sottile. Date una forma un po' **squadrata** alle patate, poi tagliatele **il più sottile possibile**, prima a **fettine** e poi a **listerelle**.



perfette

- ✓ per il rösti
- ✓ fritte

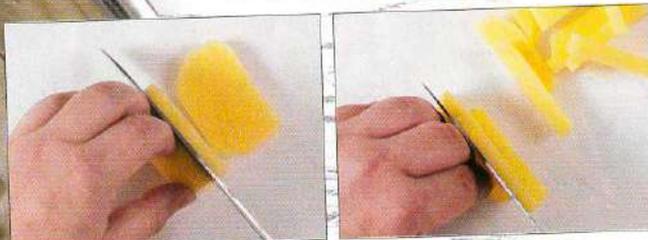


## Classica con brio

Italiana, certificata e coltivata con tecniche di produzione integrata. Selenella Classica è la patata a buccia e pasta gialla perfetta per ogni preparazione. Grazie a una selezione durata anni, offre non solo la consistenza, la digeribilità e il gusto giusti, ma anche una ricchezza di nutrienti che la rende un'alleata salutare, oltre che versatile. In particolare, Selenella è una fonte di selenio, un oligoelemento antiossidante.

LA PIÙ ADATTA

## Bastoncino



Riducete le patate a fette dello spessore di **1 cm**. Sovrapponete le fette e tagliatele a **bastoncini** larghi circa **1 cm** e lunghi **6 cm**.

perfette

- ✓ fritte
- ✓ arrosto

## Parmentier

Per questo taglio si parte dai bastoncini: raggruppatene alcuni e riduceteli a **cube**tti di **1 cm** di lato.



perfette

- ✓ per l'insalata russa
- ✓ saltate in padella

