



L'OUTFIT GIUSTO PER BABY CHEF

Un grembiule con tascone e super laccio, un cappello da cuoco, un guanto da forno, una presina. È il set d'attrezzatura cucina Dino di Tescoma, in vendita a euro 23,90.

B A B Y F O O D



PICCOLI TRUCCHI

1 Pappa. Sbucciate e cuocete 1 carota e frullatela con 2 cucchiaini di yogurt, 2 cucchiaini di ricotta e 1 cucchiaino di miele. Diluite a piacere con succo di arancia oppure di mela o di pera, non zuccherati.

2 In cucina. Prima di unire la ricotta a impasti e creme, rovesciatela su un colino a maglie fitte e lasciatela sgocciolare con cura. Poi, passatela al setaccio per renderla soffice. O schiacciatela con la forchetta e lavoratela fino a renderla cremosa e omogenea.

3 A tavola. Per un aperitivo gustoso guarnite i crostini di pane con ricotta setacciata e mescolata con mostarda di Cremona tritata. In alternativa mescolatela con erba cipollina o altre erbe aromatiche o poco rafano grattugiato. Perché la resa sia migliore e il pane non si inumidisca tostatelo e guarnitelo solo prima di servire.

Esperla di cucina.

Tanti trucchi e video-consigli anche su Quimamme.it/tv



ELTERN



FRITTELLE DI PANE

Mescolate 300 g di pane raffermo tagliato a dadini, 3 uova e 1 bicchiere di latte. Lasciate riposare 30 minuti e unite gli altri ingredienti (come suggeriamo di seguito), salate e friggete il composto a cucchiaiate in olio caldo. Fate asciugare le frittelle su carta da cucina e servite con maionese o panna montata, a seconda che scegliate ingredienti dolci o salati.

Al formaggio: unite al composto una manciata di mozzarella a dadini, una carota grattugiata, 1 cucchiaino di pinoli e prezzemolo tritato.

Al prosciutto: unite 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato, 50 g di prosciutto a dadini e prezzemolo.

All'uvetta: unite 2 cucchiaini di uvetta ammorbidente, 50 g di noci tritate e 1 cucchiaino di cacao. Spolverizzate con zucchero a velo prima di servire.



PER UN DOLCE SAN VALENTINO

Con piccoli gesti si può trasformare un semplice dolce in una dichiarazione d'amore. Il disco in plastica con lo stencil romantico fa parte de La linea Voglia di... Cake Design, di Guardini un set da 4 dischi diversi in plastica, a euro 6,50.

che buona la pera!

Con latte e frutta biologici, altamente nutriente, senza aromi artificiali, né conservanti, oggi



Yogurt Teddi Bio è

anche al gusto
pera. Due vasetti
da 115 g costano
euro 1,95.

VOGLIA DI ZUPPA

Confezioni più comode e pratiche, ideali da scaldare nel microonde per le Zuppe Fresche Dimmidisi. In 11 gustose ricette. Confezione da 620 g (due porzioni) a 3,30 euro.

