



► 01 Febbraio 2016 - 60002

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' cucina Dino di Tescoma, in vendita a euro 23,90.

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. Perchè la resa sia migliore e il pane non si inumidisca tostate lo e guarnitelo solo prima di servire.

* Esperta di cucina. Tanti trucchi e video-consigli anche su Quimamme.it/tv

BABY FOOD

di ENZA BETTELLI



FRITTTELLE 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 cucchiaine 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 nutritive, 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 Dimidisi. In 11 gustose ricette. Confezione da 620 g (due porzioni) a 3,30 euro.

