



## LEZIONI DI CUCINA



## Per tagliare e servire

**PREZIOSA ROTELLINA**  
In lega di alluminio anodizzato, ha 3 diversi accessori che consentono di variare il taglio della pasta: da liscio a zigzag o zigzag largo (Pasta Wheel Marcato, a € 30).



**PRATICA E FUNZIONALE**  
Perfetta per tagliare in porzioni lasagne e cannelloni. La superficie larga permette di sollevarle e servirle senza problemi (Pala Lasagne, Tescoma, a € 3,40).

{**Cannelloni e lasagne**

I migliori prodotti presenti sul mercato, i libri e l'attrezzatura necessaria



Sottilissime, si mettono direttamente in teglia (Lasagne Sfogliagrezza, Rana, 250 g, a circa € 2,10).



Ottenuto da olive solo italiane, ha anche la "carta d'identità" (Extra vergine di oliva bio, Alce Nero, 750 ml, a € 11,50).



Sono delicate e cuociono in fretta. Da tenere in dispensa (Emiliane Barilla, Le Sottili, 500 g, a € 2,29).

## ALLEATI PREZIOSI



1

**Perfetta per il trasporto**  
La lasagniera in acciaio  
antiaderente è dotata  
di un coperchio con manici  
e ganci laterali per una  
chiusura ermetica  
(Linea Bake Away, Guardini,  
a € 19,90).

**Le monoporzione**  
Le mini cocotte sono  
la soluzione ideale per  
preparare la pasta in  
porzioni singole. Il coperchio  
le tiene in caldo a lungo  
(Le Creuset, l'una, a € 21,90).

2



3

**Elegante e colorata**  
La pirofila rettangolare  
è in ceramica con comodi  
manici per trasportarla  
dal forno alla tavola.  
Bella anche da regalare  
(Emile Henry,  
a circa € 35,50).

# gourmand}

per prepararle e servirle al top



I cannelloni  
secchi sono già  
pronti da farcire  
(Cannelloni  
all'uovo De  
Cecco, 249 g,  
a circa € 4,59).



Morbido e  
gustoso, è  
preparato  
con panna (Burro  
Meggle Fiore  
Bavarese, 250 g,  
a € 2,50).

## I libri

**FIRMATO DALLO CHEF**  
Oltre a lasagne  
e cannelloni ci  
sono tante altre  
ricette semplici  
e golose del  
famoso giudice di MasterChef  
(Pasta al forno e al gratin,  
di Bruno Barbieri, Bibliotheeca  
Culinaria, a € 19,90).



**UN CLASSICO**  
Metodi, ingredienti  
giusti e ricette  
facili per preparare  
e gustare primi  
goduriosi (La tua  
pasta fresca fatta in  
casa, Natural Life Style, a € 19,90).

**ANCHE UN PO'  
DI STORIA**  
La pasta è uno  
dei simboli della  
nostra cultura  
gastronomica. Qui  
la trovate in tutte le  
sue declinazioni (La pasta  
fresca e ripiena, Ponte alle Grazie.  
a € 16,80).



**PICCOLO E PRATICO**  
L'autore, lo chef  
Giuseppe Capano,  
guida i lettori  
a riscoprire  
il piacere di  
realizzare con  
le proprie mani  
i piatti più tipici della nostra  
cucina (La pasta fatta in casa,  
Tecniche Nuove, a € 9,90).

# Cucina

## no problem



SOLO  
1€



### LASAGNE VEGETARIANE

E CANNELLONI "GREEN"  
CON VERDURE SAPORITE  
E FORMAGGI GOLOSI

in più torta di frittatine con  
funghi e noci \* gnocchi con ragù  
di crostacei \* vellutata di castagne  
alle cipolle \* acciughe ripiene  
di bietole \* portafogli di vitello allo  
speck \* charlotte di amaretti e caffè

IN MEZZ'ORA

AMICI A CENA

GRANDI CLASSICI

SANI MA BUONI