

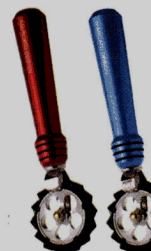


LEZIONI DI CUCINA



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 necessari.



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"
(Extravergine 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 lasagnera in acciaio
antiladerente 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).



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, Bibliotheca
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).



NOVEMBRE n.11 2015

Cucina

no problem

IN MEZZ'ORA

AMICI A CENA

GRANDI CLASSICI

SANI MA BUONI



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