

Dispensa

Come tutti, anche noi facciamo la spesa.
Ecco quello che abbiamo messo nel carrello per la cucina di questo numero



1. Da tavola, per le tartine all'aperitivo o filante nei primi, **Emmentaler Dop**, anche stagionato in grotta e bio. 2. La ricotta di **Brimi** è fatta con latte raccolto ogni giorno da oltre mille contadini altoatesini di fiducia: al cucchiaino e per ricette dolci e salate. 3. Di **Baule Volante**, zucchero grezzo di canna da coltivazioni biologiche. 4. Voglia di bruschetta? Basta un filo di extravergine del **Consorzio per la tutela dell'Olio Toscano Igp** sul pane abbrustolito. Buono crudo anche in zuppe e insalate. 5. Risveglio con i sapori di una volta: fette biscottate, marmellata e burro tradizionale Fiore Bavarese **Meggle**. 6. Purè, besciamella e verdure ma anche molti dolci sono più aromatici con l'aggiunta di un po' di noce moscata macinata di **Drogheria 1880**. 7. Per un anticipo di primavera, carotine novelle dal banco del fresco di **Iper la grande**. 8. Pescati in acque profonde dell'oceano Pacifico, i filetti di nasello **Findus** sono comodi da tenere nel congelatore per un piatto proteico e veloce: sei minuti in pentola, dieci in padella, venti al forno. 9. Albume d'uovo **Le Naturelle** in bottiglia da mezzo litro. Senza additivi né conservanti, si usa come quello fresco, per esempio da montare a neve per il tiramisù. 10. Croccante e succosa, la mela **Pinova Val Venosta** ha la polpa soda e compatta. Ottima anche in insalata, con farro e gamberi (ricetta sul sito). 11. Strettamente riservato a golosi e intenditori: cioccolato Criollo fondente al 70 e 80% di **Domori**, con note di mandorla e mou, e nuovo formato da 50 g. 12. Vi piace il ciambellone alto e soffice? Preparateolo con il lievito **S.Martino**, una bustina ogni mezzo chilo di farina. 13. Cannoli e millefoglie, ma anche vol-au-vent e quiche pronti in poco tempo con la sfoglia surgelata già stesa di **Koch** e un po' di fantasia. 14. Basta un pizzico di zafferano **3 Cuochi** per insaporire e colorare primi, secondi e dessert. 15. Olive Leccino denocciate (o meno) e condite di **Madama Oliva**. Perfette con salumi e formaggi stagionati. 16. Chef Panna Fresca di **Parmalat**: da montare e per rendere più cremosi sughi e salse. 17. Idea per una cenetta deliziosa: risotto al parmigiano con Carnaroli delle **Bonifiche Ferraresi**.

A CURA DI A. ODONE, TESTI S. MAGRO, FOTO CAROTE AG. GETTY IMAGES

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.