OGGI cucino

RCS

2 RIVISTE A SOLI 2,40 €

N. 5 - Maggio 2013 - Mensile - ~~1,50~~ € - Oggi Cucino + Oggi 2,40 € (Oggi 2 € + Oggi Cucino 0,40 €)

68 RICETTE INFALLIBILI

Menu per 4 con soli 20 euro

TUTTI I GIORNI
Cambia gusto alle solite cozze

PRODOTTO DEL MESE
Pistacchio oro verde nel guscio

OCCASIONE SPECIALE
Picnic, cosa metto nel cestino?

SPENDO BENE
Confettura di fragole

ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA PAG.60

FRESCHE VERDURE DI PRIMAVERA

POSTE ITALIANE SPA - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L. 353/03 (CONV. IN L.27/02/2004 N. 46) ART. 1 COMMA 1 DCB MILANO

A TUTTO...

Con quel suo aspetto bitorzoluto, mette quasi soggezione ma, una volta assaporato, il suo gusto agrumato e pungente, scoprirete un nuovo amico in cucina

Originario dei Paesi orientali, questo rizoma è ormai piuttosto diffuso anche in Italia e si trova in commercio sia fresco da grattugiare al momento, che essiccato. Solo per citarne alcuni usi in cucina, si sposa bene con pesce, pollo, legumi, tofu e piatti agrodolci, e può essere accostato alla cannella in ricette dolci o salate, o con l'aglio, con cui crea un piacevole contrasto, o con la scorza di limone, che ne arricchisce il gusto agrumato.

I prodotti **da provare**

MOSTARDE BIO

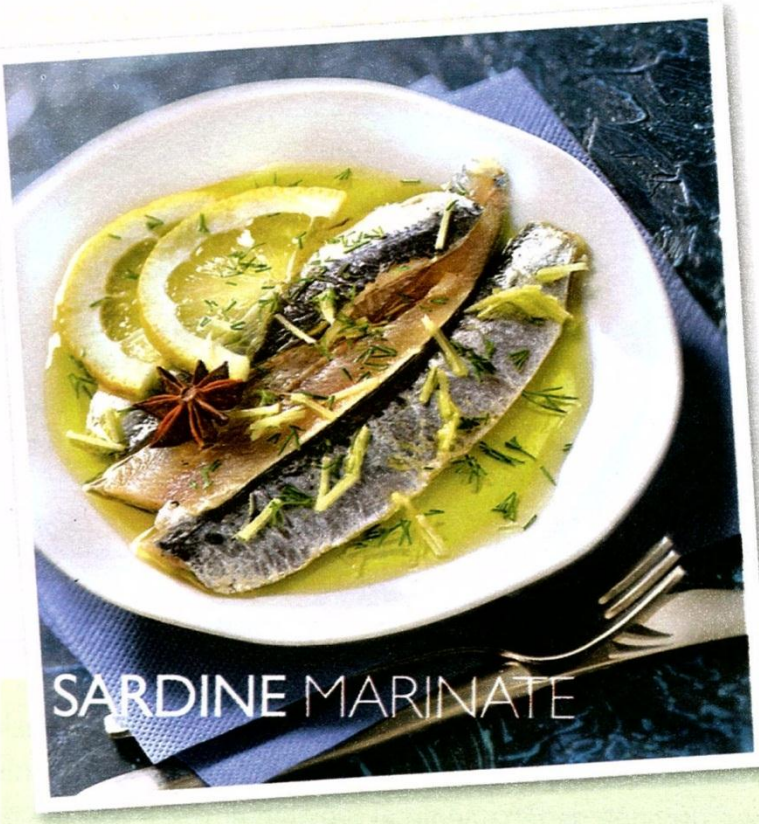
Il gusto delicato delle mele e il sapore dolce della zucca incontrano lo zenzero, che regala loro una particolare nota piccante. Le mostarde sono ottime per accompagnare le carni lessate e i formaggi stagionati.

Cascina San Cassiano di Alba, Mostarda di mele e zenzero e Mostarda di zucca e zenzero, da 210 g, 5 €.

UN GRAN FILO DI OLIO

Ottenuto molendo olive raccolte in giornata con radici fresche di zenzero, è indicato con piatti esotici e verdure al vapore.

Olio extravergine di oliva Ginger, Colonna, da 250 ml, circa 9 €.



SARDINE MARINATE

Pulite 20 sardine, apritele a metà, estraete la lisca centrale e staccate la testa, quindi lavatele in acqua fredda e asciugatele con carta da cucina. Lavate 1 ciuffo di aneto e spezzettatelo; sbucciate 1-2 cm di zenzero e grattugiatelo. Disponete le sardine ben allineate in un ampio piatto piano (al massimo, fate