

# VERO cucina

MENSILE  
ANNO 11 - n. 2  
febbraio 2017  
€ 1,50 in Italia

## TECNICHE

In cucina con  
noi a scuola  
di **spezzatino**

## VERSATILE

Scoprite la  
**trota**, delizia  
d'acqua dolce

## IDEE PER...

Paste al forno  
di sicuro  
**successo**



## RAPE & CO



**ORTAGGI RUSTICI  
PER RICETTE  
STUZZICANTI**

## Speciale Carnevale

# UN MENU E TANTI DOLCI PER LA FESTA PIÙ ALLEGRA

### Carciofi

6 idee con i  
fiori d'inverno



### Polenta

Tutte le varietà  
e i trucchi per  
prepararla





**1 PRESA DOC** Sforna tutte le teglie che vuoi con le presine Kasanova (da 2 €).

**2 UNA PER TUTTI** Pizza Passion è la nuova collezione in porcellana Premium, ideata da Villeroy & Boch, per tagliare e servire tante porzioni di pizza, sempre uguali (prezzo da rivenditore).

**3 UNICO** Vassoio Try Tray in resina, pezzo unico e originale di Gaetano Pesce, Corsi Design (prezzo da rivenditore).

**4 ABBINAMENTO PERFETTO** Non c'è pizza senza birra, da spillare a casa con la nuova The SUB White edition, la design machine firmata Heineken (da 149 €).

**5 PRATICA** Rotella professionale per tagliare la pizza del brand Fissler, sul sito [www.puntoda.it](http://www.puntoda.it) (da 22,90 €).

**6 ALLEGRIA** Porta in tavola pizza e allegria con i bicchieri colorati, Fratelli Guzzini (prezzo da rivenditore).

**7 MEDITERRANEO** Piatto per pizza di Novità Home, Collezione Mediterraneo, in

ceramica gress disponibile in 4 colori: blu, bianco, arancio e grigio (da 24,30 €).

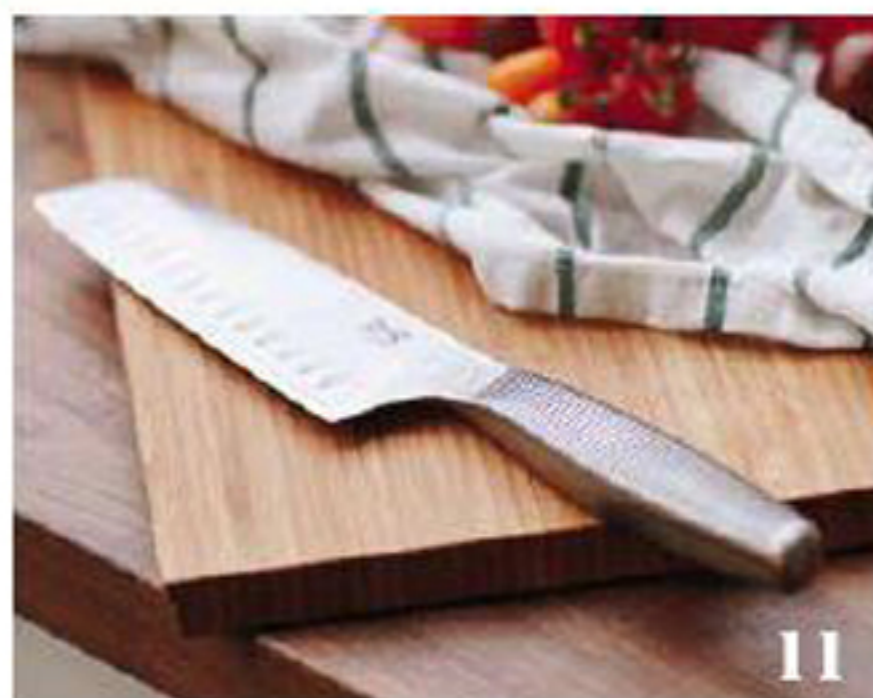
**8 COTTURA GIUSTA** Piatto in terracotta di Mason & Cash di KONZI per la cottura di pane, pizza e focacce e utilizzabile come pietra refrattaria (prezzo da rivenditore).

**9 IN TERRAZZO** Grill modello Premium del brand Grillson, oltre al grill tradizionale, è un forno per la pizza, sul sito [www.puntoda.it](http://www.puntoda.it) (prezzo da rivenditore).

**10 PLANETARIA** La planetaria Chef Titanium Kenwood è perfetta per pizza, pane e focaccia grazie al pratico gancio impastatore (da 850 €).

**11 TAGLIA E AFFETTA** Tagliuzzare la mozzarella e il pomodoro è più facile con il coltello Ikea (prezzo da rivenditore).

**12 IN PADELLA** La Cuocitutto Professional di Moneta consente di cucinare le pizze Bofrost e qualsiasi altro tipo di impasto, anche senza forno a casa propria (prezzo da rivenditore).





*È il piatto italiano più famoso ed esportato al mondo. Quasi d'obbligo gustarlo in compagnia, è ottimo in pizzeria e anche a casa. A patto di avere i giusti strumenti...*

# Che PIZZA!



1



2



3



4



5



6