

VERO cucina

MENSILE
ANNO 11 - n. 4
aprile 2017
€ 1,50 in Italia

VEGETARIANO

Cotolette
green, dorate
e croccanti

COTTURE

I piatti al
vapore?
Sono
sempre
gustosi

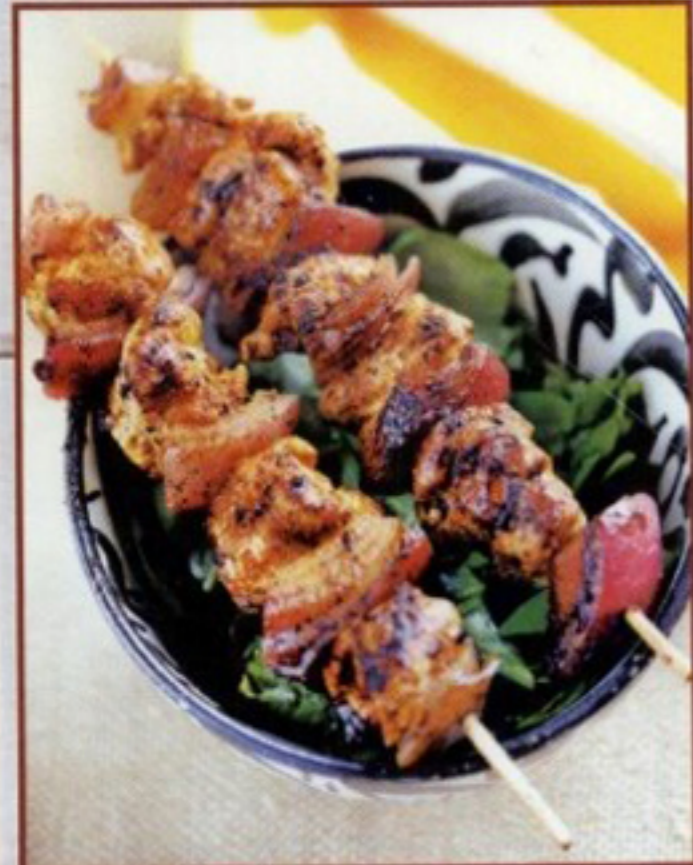
SECONDI

Pesce
a filetti: facile,
buono e veloce
da preparare



La festa arriva in tavola!

RICETTE DI PASQUA ALLEGRE E GOLOSE



**IN CASA O ALL'ARIA
APERTA, IL MENU
PER GLI AMICI**

Gnocchi

I segreti per
prepararli
in 8 versioni



Cioccolato

Sorprese
irresistibili.
Anche salate



AUSTRIA € 3,50. BELGIO € 3,20. LUSSEMBURGO - SPAGNA - PORTOGALLO € 2,90. FRANCIA € 3,80. GERMANIA € 4,10. SVIZZERA CH. 4,00. SVIZZERA CANTON TIOMO CH. 3,80



6

1 DA COLLEZIONE Un oggetto da collezione e da prestazioni perfette: è il Set Chocolate che comprende scatola in legno, casseruola e il molinillo messicano utile per preparare la cioccolata in modo eccellente. KnIndustrie (da 115 €).

2 FONTANA Un regalo gradito ai più golosi: la fontana di cioccolato della Linea Home di Pengo, dove intingere la colomba pasquale o la frutta (da 38,10 €).

3 A CUORE Dall'amore di Bialetti per la casa, nasce la nuova linea Cuore, legata alla più romantica delle forme. Non manca lo stampo per cioccolatini in silicone, che consente un'estrazione facilitata del prodotto (da 5 €).

4 PERFETTI Facile sfornare cioccolatini perfetti con il pratico stampo in silicone firmato Kasanova (da 9,90 €).

5 DA PORTATA Il cuore è il tema scelto da Pagnossin per decorare le nuove alzate da torta in ceramica porcellanata, declinate in vari modi: tanti piccoli cuori lungo la bordura del piatto o sovrapposti come fossero petali che ricoprono l'intero piano da portata (da 30 €).

6 A TAPPETO Lurch è il tappetino da forno in Flexi©Form con funzione di separa grasso. Grazie al suo disegno a piramidi l'aria circola meglio, ed è comodissimo anche per far raffreddare i cioccolatini. Firmato Künzi (da 18,60 €).

7 DA SCIogliere Marie è il pratico

accessorio in silicone firmato Pavonidea utile per sciogliere cioccolato, burro e preparare creme in modo facile e veloce. In più, grazie al pratico beccuccio, le specialità fuse possono essere versate in maniera precisa (da 14,90 €).

8 ELEGANTE L'eleganza della frusta Fissler unita alla sua funzionalità sono le caratteristiche che permettono di avere un oggetto indispensabile nella preparazione di un dolce al cioccolato. In vendita su www.puntode.it (da 12,90 €).

9 FUNZIONALE Con Cukò di Imetec in cucina non ti servirà niente altro, perché riunisce in sé moltissime funzioni: cuoce, mescola, trita, frulla, bolle, soffrigge, cuoce a vapore, emulsiona, amalgama e impasta le torte. In più è ideale per il temperaggio del cioccolato (da 299 €).

10 TEMPERAGGIO Grazie alla Ciotola Termica con controllo della temperatura di KitchenAid è possibile cuocere e controllare precisamente la temperatura quando si realizzano ricette impegnative. Ha la modalità "cioccolato temperato" con guida step by step per creazioni croccanti, brillanti e uniformi (da 349 €).

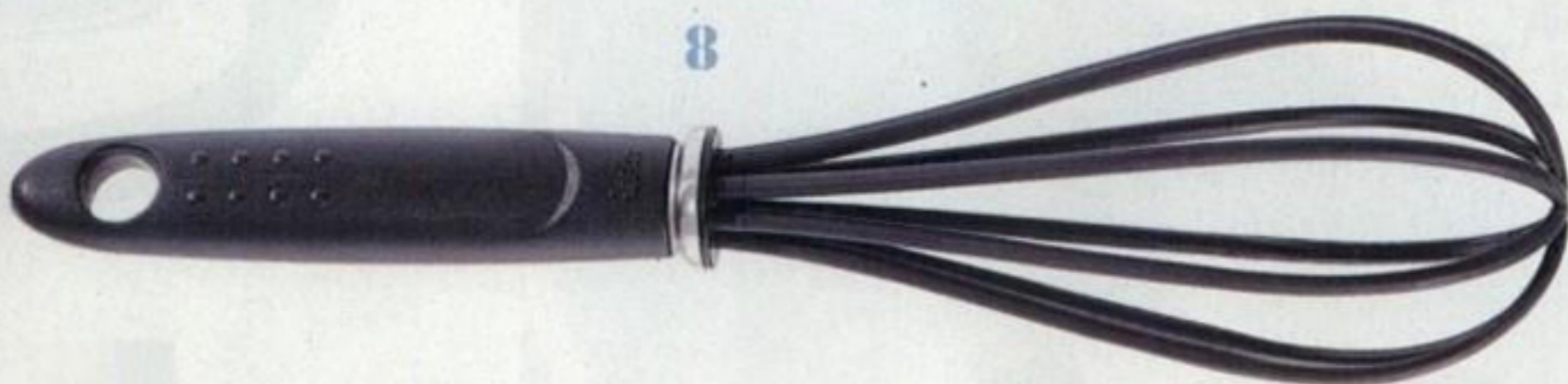
11 FONDUTA Il servizio per fonduta al cioccolato Mami firmato Alessi è composto da casseruola a manico lungo in ceramica, supporto in ghisa, disco diffusore in alluminio, fornello e vassoio in acciaio inossidabile 18/10 (da 250 €).



7



8



10



11



9

