

IL PIACERE *di stare in casa*

a cura di **Stefania Carlevaro**

news

Ultimissime dal mondo della cucina. Tutto quello che è importante sapere per essere aggiornate sulle cose utili, sane e gustose



Dolci da chef
Crostate e torte di frutta degne di uno chef pasticciere? Facile con FrescaFrutta Gelé, la gelatina per torte pronta all'uso e senza glutine. Si versa in una ciotola e si stende col pennello o il cucchiaino: la frutta non scurirà e resterà lucida, protetta e brillante (Fabbri, 2,85 euro).



Mini mac gourmet

Sfiziosi e perfetti per gli aperitivi dell'estate, i mini mac al salmone norvegese si preparano in un attimo: si fa la salsina frullando 100 g di cetrioli sott'aceto con 1 piccola cipolla e 3 cucchiaini di olio. A parte si mescola il succo di 1 lime con 125 g di mascarpone, sale, pepe e fili di erba cipollina. Si aprono a metà 18 piccoli panini al latte e si farciscono con la crema, le fettine di salmone Kv Nordic (100 g, 4,33 euro), la salsa e un po' di insalatina.

Tortellini fai-da-te

Nel sacchetto c'è tutto: tuorlo d'uovo e semola di grano duro. Basta aggiungere la giusta dose di acqua per ottenere sei porzioni di pasta fresca all'uovo fatta in casa. E voilà, anche chi non è un asso ai fornelli, può fare tagliatelle e tortellini (Ruggeri, 1,99 euro).



questo ti facilita la vita

La famiglia va pazza per il plumcake? Prepararlo non è un problema. È appena arrivato l'Impasto pronto per plumcake con yogurt fresco. Si versa il contenuto della busta in uno stampo e si inforna a 170° per 45 minuti. Poi lo si deve solo gustare. Per consigli e ricette: www.buitoni.it (Buitoni, 4,59 euro).

Cucchiaini di frutta

Non è marmellata ma frutta al cucchiaino, preparata con albicocche e pesche bio pastorizzate e raffreddate per mantenere il gusto e i nutrienti. Non ha coloranti, conservanti o zuccheri aggiunti. E poche calorie: solo 60 in un vaso da 100 g. Ideale per una pausa golosa o la merenda. In tre gusti (Fruttosa di Rigoni di Asiago, 1,98 euro).



Arabeschi per lo Champagne

Ispirato alla "gabbietta" che chiude lo champagne, il tappo creato dalla designer Patricia Urquiola per il Ruinart Blanc de Blanc Collection Prestige è un delicato intreccio dorato di arabeschi che rivestono il collo della bottiglia. E via ai brindisi di gran classe! (Il cofanetto, 180 euro).



DONNA MODERNA 157