

IL PIACERE *di stare in casa*

a cura di **Anna Scarano**

news

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

Il buono del pesce
I nutrizionisti suggeriscono di mangiare pesce almeno due volte la settimana, ma per pigrizia si varia poco. Niente più alibi. Con la pesciera **Big Fish** in acciaio inox, spigole, orate e merluzzi finiscono in padella per essere cotti a olio o a vapore (di Frabosk, 139 euro).



I colori della pasta

Rosso come il pomodoro, verde come il basilico, nero... come il nero di seppia. Una vera girandola di gusti per la nuova linea Pasta Fresca di Giovanni Rana. Che consiglia anche i condimenti per tagliatelle e fettuccine (1,99, 250 grammi).



Il gusto dei Caraibi

Qualche goccia o uno spruzzo e il cocktail è da veri intenditori. Gli Authentic Caribbean Rum lasciano il segno perché prodotti in 15 territori caraibici, da Antigua a Barbados, alle Bahamas. Come assaporarli? Con ginger ale o con ginger beer e abbondante ghiaccio, aggiungendo una generosa spremuta di cedro dall'effetto rinfrescante.

sull'etichetta

Bollicine superstar

Settembre è tempo di vendemmia e da quest'autunno per il Prosecco Valdobbiadene-Conegliano c'è una novità. Sulle bottiglie comparirà la scritta **Docg** (Denominazione di origine controllata e garantita) e non più solo **Doc**. Insomma, il Prosecco ha passato gli esami e la **Docg** premia il lavoro di 3.000 viticoltori, 160 case produttrici per un totale di oltre 57 milioni di bottiglie e un giro di affari di circa 370 milioni di euro.



Colazione al mirtillo

Il mirtillo nero è una fonte di benessere: combatte i radicali liberi e protegge i capillari. Per gustarlo fin dal mattino, c'è la confettura bio Fior di frutta (Rigoni di Asiago, 4 euro il vasetto da 330 grammi).

DONNA MODERNA 201