

un mese in

Anno 13 - n°3 Marzo 2020
In edicola dall'11 febbraio - Mensile € 1,50

Cucina

Marzo[®]

100 Piatti
che conquistano

50
CONSIGLI
PER
MANTENERSI
IN FORMA
NON
SPRECCARE
IL CIBO
DELIZIARE
I PIÙ PICCOLI

**NOCI
E NOCCIOLE**
14 ricette con
la frutta secca

**CREME
E VELLUTATE**
7 Preparazioni
al cucchiaino

Pollo ripieno
con aromi e
verdure grigliate

Crespelle & Co. salate e dolci

INSERTO
32 PAGINE
FAGOTTINI,
CANNELLONI
E ROTOLINI



hp

Belgio € 3,30 • Germania € 4,40 • Svizzera Canton Ticino Chf 10 • Svizzera italiana Int. 9,60

Shopping

Una tavola all'orientale



1. Sashimi of the day di **Kv Nordic** è preparato con salmone affumicato ricavato dal cuore del filetto fresco e mai surgelato. Disponibile in tre versioni, con **salsa di soia Kikkoman**, con **alga nori** e con **spezie**, costa **6,70 euro** nell'astuccio da 80 grammi. **2.** Sottilissimi, i **fogli di cedro di Bisetti** vanno direttamente in padella senza bisogno di grassi per cuocere pesci, carni e verdure rispettandone il gusto. Ispirazione orientale per un'azienda italiana attiva dal 1945. **3.** Ricorda i motivi grafici delle carte di riso giapponesi il decoro delle posate **Speedy black di Bugatti**. Realizzate in acciaio inox 18/10 con manico in **San trasparente** e decoro inciso, sono lavabili in lavastoviglie e costano da **11,60 euro** (il cucchiaino). **4.** Perfetta per marinare il pesce ma anche per condire le insalate e "sgrassare" i fritti, la salsa di soia con succo di limone **Kikkoman Ponzu** nasce in Giappone ma si adatta anche alla nostra tradizione. Costa **6,20 euro**. **5.** Le ispirazioni dalla terra del Sol levante arrivano in tavola con il servizio **Japanese dream di Villa d'Este Home Tivoli**. Declinato nei colori del giallo, dell'azzurro e del fucsia, si distingue per la particolare finitura tattile sulla superficie dei piatti e il design rigoroso.

RIGORE E SAPORE
Dal cibo alla cottura, fino all'apparecchiatura, il Sol levante conquista i palati con eleganza

