

LA SPESA GIUSTA



Salsa

È prodotta con pomodorini da coltivazioni naturali siciliane e lavorati entro 8 ore dalla raccolta.

Salsa di Pomodorino Ciliegino e Datterino, Bottega di Sicilia, bottiglia da 330 ml, 1,65 e 1,85 €.

Pasta

Trafilata al bronzo, ha un alto contenuto proteico e viene realizzata nel rispetto della più autentica tradizione contadina.

Tortiglione, Grano Armando®, pacco da 500 g, 1,50 €.



Burro

Prodotto con panna dolce pastorizzata, che proviene esclusivamente da agricoltura biologica, è un alimento genuino e nutriente ed è caratterizzato da un buon sapore fresco.

Burro Bio, Brimi Südtirol, da 175 g, prezzo n.d.



CHIEDETE IN EDICOLA

Gli Speciali di OGGI CUCINO "Ricette della nonna".
In edicola dall'8 aprile 2015

Hanno il sapore di altri tempi, sono genuine, gustosissime e non stancano mai. Con oltre 50 ricette, tra antipasti,

primi, secondi e dolci, questo numero rappresenta un viaggio "speciale" attraverso la tradizione gastronomica regionale. I piatti sono proposti dal sito www.ricettedellanonna.net, il «portale della buona cucina di una volta».



1

Mettete in una ciotola la farina, setacciata, lo zucchero, la cannella e 3-4 pizzichi di sale; unite 2 uova e mescolate. Aggiungete il burro e lavorate prima nella ciotola, e poi su una spianatoia, fino a ottenere un panetto liscio ma non elastico (foto). Avvolgetelo nella pellicola e mettetelo in frigo a riposare.



4

Rosolate nell'olio extravergine rimasto i funghi e la salsiccia (foto). Salate leggermente e portate a cottura. Prendete dal frigo l'impasto e stendetelo, tenendone da parte circa 1/3. Foderate con carta da forno uno stampo a cerniera alto 10 cm e del diametro di 18 cm, e rivestitelo con l'impasto.

