

Food News

tante novità da assaggiare o sperimentare in cucina

a cura di **Olga Carlini**

SNACK SÌ, MA... CRUDISTI!

SOLO FRUTTA E FRUTTA SECCA, SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI, PER LE BARRETTE NAKD, MARCHIO CHE PROPONE RAW FOOD: CIBO CRUDO O COTTO A NON PIÙ DI 40°C,

PER PRESERVARNE TUTTE LE QUALITÀ.

LE BARRETTE COSÌ CONCEPITE SONO UNO "SPEZZA FAME" BUONO E SAPO. PACCO DA 4: 4,65 EURO



ottima a merenda

Polvere di zenzero



Cerreto è un'azienda Emiliana votata al biologico, che propone una vastissima gamma di prodotti agro-alimentari. Come lo zenzero in polvere, soluzione sempre pronta che conserva intatti gli aromi di questa stuzzicante spezia. Prezzo 150 gr: 4,95 euro



Torta limone e zenzero

Ingredienti

- 230 gr di farina di tipo 1
- 50 gr di fecola di patate
- 120 gr di zucchero di canna
- 2 uova
- 50 gr di olio di semi di girasole
- acqua qb
- 2 limoni
- 1 bustina di lievito per dolci
- 10 gr di zenzero in polvere Cerreto

Preparazione

Montate le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e gonfio. Sempre montando, aggiungere piano l'olio. Dopo aver prelevato la buccia ai due limoni, spremeteli e allungate il succo con acqua a temperatura ambiente fino a ottenere 200 gr di liquido. Aggiungete al composto di uova e zucchero la farina e la fecola setacciate, alternandole con il succo di limone e acqua fino a esaurirli. Incorporate lievito, zenzero e scorza grattugiata dei limoni. Versate l'impasto ottenuto nello stampo imburrato e infarinato (o rivestito con la carta forno) e cuocetelo a 180° C per 40'.

Condimento al profumo di rosa

Acetaia Malpighi presenta Prelibato Rosè, evoluzione "in rosa" dello storico Condimento Bianco Prelibato (100% mosto di uva bianca Trebbiano Modenese) rispetto al quale ha qualcosa in più: una piccolissima quantità di Uva Ancellotta. Prelibato Rosè è un prodotto naturale, senza additivi, da usare a crudo su piatti di pesce, insalate, verdure fresche o grigliate, crostacei, molluschi, caviale, frutta fresca e sciroppata. Speciale su insalate con fiori eduli, tartare di gamberi, caprini, panna cotta e creme caramel. Prezzo: 18 euro



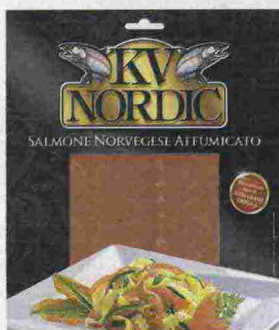
BRESAOLE STELLATE

Tonica, Tartufata, Sbagliata e Montanara. Sono queste le quattro Bresaole d'Autore presentate da Salumificio Panzeri in collaborazione con lo chef stellato Claudio Sadler. Con questa novità l'azienda specializzata nella produzione di Bresaola della Valtellina Igp e lo chef milanese si sono posti l'obiettivo ambizioso di reinventare un'eccellenza alimentare carica di tradizione. «L'idea di partenza è stata quella di aggiungere al sale alcolici come la grappa o il Gin Tonic e altri ingredienti propri della sfera degli aperitivi come tartufo, zenzero e peperoncino – spiega Claudio Sadler – Ciò ha consentito di ottenere "variazioni sul tema" stuzzicanti e sorprendenti, adatte a qualsiasi occasione conviviale». Tutte le Bresaole d'Autore sono disponibili nei formati: vaschetta da 70 gr e trancio da 1,5 kg. Al sito bresaoleautore.it le ricette firmate Sadler.



Salmone, protagonista della festa

Anche a Pasqua, il salmone in tavola aggiunge un tocco di gusto al pranzo. Soprattutto nel caso del Salmone Norvegese Affumicato KV Nordic pescato nelle gelide acque dei Mari del Nord. Solo il miglior salmone norvegese può fregiarsi, infatti, del marchio KV Nordic e essere sottoposto alla rigorosa Certificazione di Tracciabilità di Filiera che consente di seguire la storia del prodotto attraverso identificazioni documentate. Già comodamente affettato, offre inoltre una grande versatilità di utilizzo e la possibilità di preparare piatti colorati e primaverili, proprio come la Millefoglie di salmone. Prezzi da 3,75 euro (50 gr) a 12,10 (200 gr).



Millefoglie di salmone con salsa al cetriolo e Tabasco®

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr di salmone norvegese Kv Nordic • 5 grossi cetrioli sott'aceto • 2 fogli di pasta fillo
- 1/2 avocado maturo • succo di limone • qualche goccia di Tabasco® • olio evo

Preparazione

Frullate l'avocado, il succo di limone, il Tabasco®, unendo l'olio d'oliva a filo sino a ottenere una crema liscia e omogenea. Stendete la pasta fillo e ungetela con olio evo. Sovrapponete i due fogli tagliandoli in rettangoli di 5 per 8 cm

e cuoceteli in forno preriscaldato a 160° C fino alla doratura. Componete le millefoglie alternando il salmone norvegese Kv Nordic, la crema, i cetrioli affettati sottilmente e la pasta fillo.

DOLCE (AGRO) COME UNA MELA



DolceAgro di Mele 100% Italiana è il nuovo condimento Ponti nato dall'unione tra il gusto delicato del succo di mele e quello dell'aceto di mele Ponti. Condimento perfetto per verdure crude o cotte, secondi di carne o pesce, ma soprattutto per preparazioni agrodolci, marinature e conserve. Miscelandone due cucchiaini con un bicchiere d'acqua si trasforma inoltre in un ottimo dissetante. Prezzo 500 ml: 2,49 euro



FORMATO SPECIALE

Le nuove Mezzette Maniche n. 38 di solo grano 100% italiano alto-proteico, arrivano ad arricchire la linea di paste La Mollisana. La rigatura ampia ne dilata la superficie per fare spazio al condimento, il quale lega ancora di più grazie alla texture ruvida. Perfette per gricia, carbonara o Norma. Prezzo: 1,15 euro

Elisir di benessere giapponese

Vigo è la bevanda dissetante naturalmente ricca di antiossidanti, dai benefici effetti sul nostro metabolismo e sul sistema immunitario. Il suo segreto è il Kombucha tè giapponese addolcito e fermentato con un "fungo" o, meglio, una colonia di batteri e lieviti, usato da centinaia di anni nella medicina orientale. Vigo è prodotta utilizzando esclusivamente ingredienti naturali, il migliore tè Kombucha e pura acqua di sorgente. Non sono presenti zuccheri o altri dolcificanti, coloranti artificiali o conservanti. Il risultato è una bevanda ricca di agenti probiotici, di biotina, niacina e vitamine del Gruppo B, che la rendono adatta a tutti. In versione Original o Acai, prezzo: 2,80 euro



Tutti i prezzi inseriti hanno solo valore indicativo.