

GIUGNO 2012



in Tavola



PRESTO FATTO BEN FATTO
Dall'antipasto al dolce:
6 idee sfiziose con il melone
pag. 82

Salmone con
verdurine e origano
pag. 62

Filetti di pesce rapidi e gustosi

INSERTO DA STACCARRE
21
ricette

IN QUESTO NUMERO

- ✓ Tempo di griglia: fiorentine e tagliate cotte a puntino
- ✓ Deliziosi mangia e bevi alla frutta
- ✓ Invito in terrazza con un menu goloso

...e in più



72 TUTTI I SEGRETI PER UNA MARGHERITA PERFETTA



70 IL COUS COUS BUONO E VERSATILE ANCHE D'ESTATE



7 PRIMI, SECONDI E PIATTI UNICI CON LE MELANZANE



Pirotta Michielotto, piatto Alessio Moras

I PRODOTTI GIUSTI



Le patate prodotte con una filiera controllata, prive di ogm, fonte di selenio di qualità garantita e 100% italiane. Selenella, rete da 1,5 kg, a circa 2 €



La senape Dijon originale, vero capolavoro di bontà, è perfetta da spalmare sui filetti di sgombrò. Maille, distr. da Eurofood, 200 ml, a circa 3,05 €

LETTURE GOLOSE



Ma i pirati come mangiavano? Grazie ai suoi studi sulla storia della pirateria, l'autrice Anna Spinelli è riuscita a trovare fra diari, lettere e fogli sparsi, importanti testimonianze che ha "tradotto" in ricette. Attraverso esperimenti culinari e alla ricerca di ingredienti originari, il profumo dei cibi riporta in vita la parte di un mondo che ha sempre esercitato un grande fascino. La Cucina dei Pirati, Fernandel, a 10 €.