

# Cotto e mangiato

la cucina facile, veloce e di qualità

### Il piatto del mese

Fritto misto di broccoli e cavolfiori a pag. 47

### Spinaci, che energia!

RICCHI DI MINERALI E VITAMINE PORTANO IN TAVOLA IL BENESSERE

### Dolci alla frutta

PERE AL VINO  
APPLE PIE  
E CROSTATE

### Spendi poco mangi bene

FILETTO DI MAIALE  
SFORMATO RUSTICO  
ZUPPA DI CIPOLLE

### VERDURE & LEGUMI

# CUCINARE CON FANTASIA

Finocchi, cavoli, radicchio, cipolle, ceci e lenticchie: ottimi per la salute e il palato

AUT 4,30 €; BE 4,00 €; F 7 €; CH CT 4,50 CHF; E - PTE CONT. 3,70 €; CH 5,00 CHF; D 5,50 €



### Scuola di cucina

PATÉ PERFETTO E CARCIOFI SUBITO PRONTI

### Alimentazione e salute

IL DIGIUNO È UTILE PER DIMAGRIRE OPPURE DANNOSO?

### Piccoli chef

POLLO FRITTO DA GUSTARE CON GLI AMICI



TEMA DEL MESE  
LA CUCINA DEL RICICLO con  
OLDANI, BERTON e BOTTURA



**Si ringrazia**

Piatto: Villa d'Este Home, tovagliolo: Kasanova+

Le Ricette del **Week-End**

# Pansoti liguri con salsa di noci

La pasta fatta in casa, ripiena di verdura e ricotta, si sposa con un condimento saporito. E insieme creano una ricetta classica e intramontabile



6 PERSONE



DIFFICOLTÀ MEDIA



PREPARAZIONE 35 MIN-RIPOSO  
COTTURA 25 MIN



COSTO BASSO





**Si ringrazia**

Piatto: Villa d'Este Home

Le Ricette del **Week-End**

# Cima ripiena alla genovese

Da una antica tradizione, una ricetta che un tempo serviva per utilizzare gli avanzi. Oggi, rivisitata, è un piatto adatto anche alle grandi occasioni



6 PERSONE



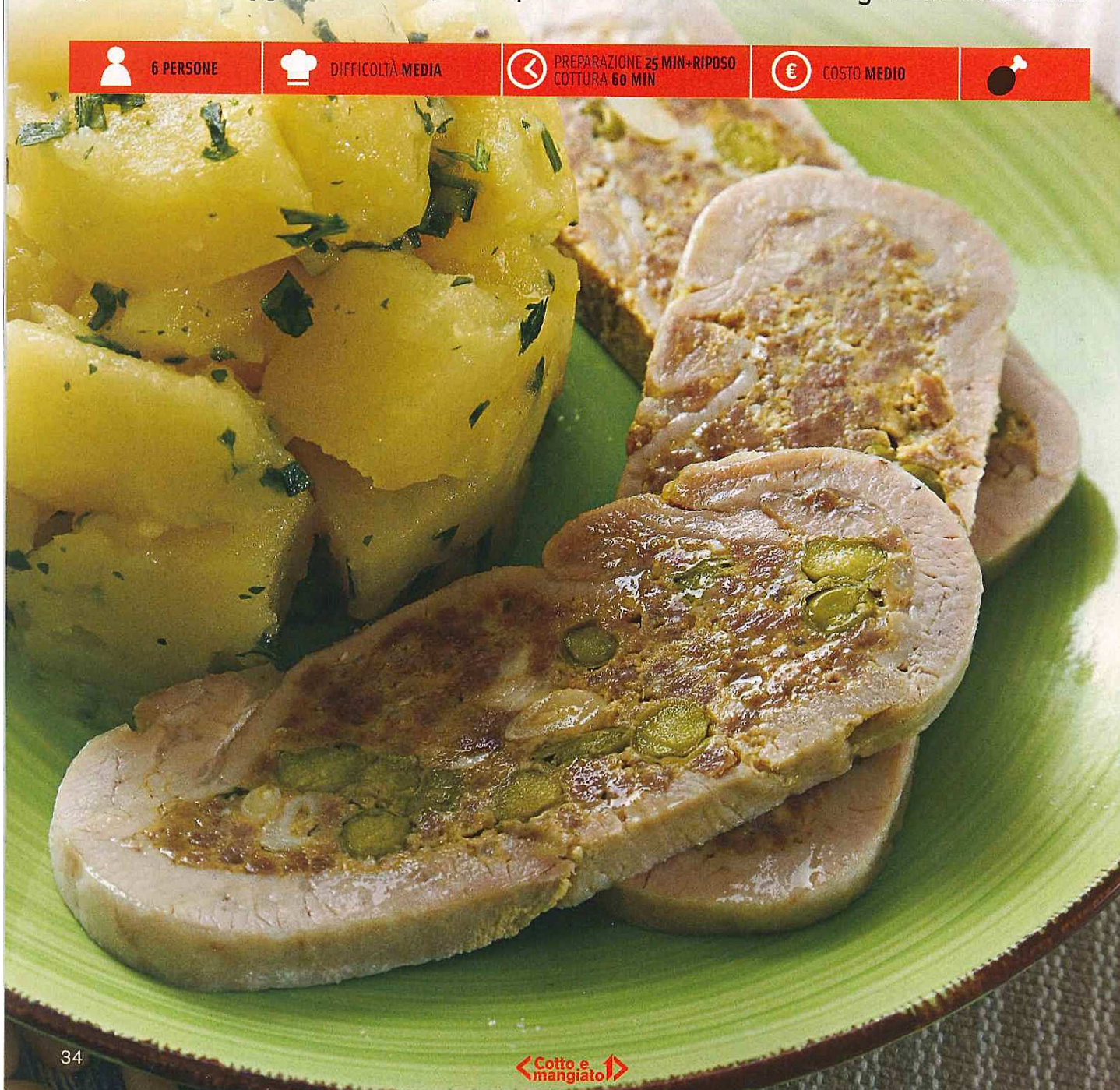
DIFFICOLTÀ MEDIA



PREPARAZIONE 25 MIN+RIPOSO  
COTTURA 60 MIN



COSTO MEDIO





**Si ringrazia**

Piatto: Villa d'Este Home, tessuto: Le Jacquard Français

Le Ricette del **Week-End**

# Radicchio rosso ripieno al forno

Una preparazione originale e ricca di sapori, dove la verdura di stagione è esaltata da una farcitura golosa di alici, uvetta, pinoli e formaggio



6 PERSONE



DIFFICOLTÀ FACILE



PREPARAZIONE 10 MIN  
COTTURA 25 MIN



COSTO BASSO

