

TUTTO NUOVO
1.800 pagine di ricette

Cotto e mangiato

la cucina facile, veloce e di qualità

1° GENNAIO 2018

SOLO 1,50€

MENU DETOX
DOPO LE FESTE

SALVA SPESA
MENU PER 4 A 14 EURO

Zuppa di barbabietola
BORSCH
pag. 28

90 Ricette stuzzicanti

Torte salate, riso rosso, carni e pescato con le verdure di stagione

SCUOLA DI CUCINA
ROAST BEEF: I TRUCCHI PER LA COTTURA PERFETTA E LA SFOGLIA TRICOLORA
DOLCI AGLI AGRUMI
SOUFFLE' ALL'ARANCIA
MOUSSE AL LIMONE
CROCCANTI SCORZE CANDITE
YOGURT AL POMPELMO

Stornatini di cous cous
pag. 44

CARLO CRACCO
La mia cucina della salute

COTTO E MANGIATO
Mensile
Mediaset Group

gennaio 2018

IL NOSTRO CONSIGLIO

**FALANGHINA
ROCCA DEI LEONI**

L'ABBIAMO SCELTO PERCHÉ
È un vino gradevole piacevolmente fresco, fruttato e leggero che controbilancia armoniosamente i sapori intensi del cous cous.



UVE
Falanghina 100%

COLORE
Giallo paglierino tenue.

PROFUMO
Intenso, floreale e fruttato con note di banana, frutti tropicali, pesca bianca.

GUSTO
Sapido ed equilibrato con una buona struttura.

COME SERVIRLO
Temperatura: 10°C
www.villamatilde.it

Il cous cous è un piatto a base di semola di grano duro cotta al vapore e reidratata. Originario del Nordafrica è ormai diffuso in tutto il mondo, soprattutto nella pratica versione precotta.

IL NOSTRO CONSIGLIO

**FALANGHINA
ROCCA DEI LEONI**
L'ABBIAMO SCELTO PERCHÉ
È un vino gradevole piacevolmente fresco, fruttato e leggero che controbilancia armoniosamente i sapori intensi del cous cous.

UVE
Falanghina 100%

COLORE
Giallo paglierino tenue.

PROFUMO
Intenso, floreale e fruttato con note di banana, frutti tropicali, pesca bianca.

GUSTO
Sapido ed equilibrato con una buona struttura.

COME SERVIRLO
Temperatura: 10°C
www.villamatilde.it

rassegna stampa a cura di

dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi