

LA SPESA CONSAPEVOLE

TUTTE LE IDEE PER USARE LO ZAFFERANO IN CUCINA

Un tocco di giallo in cucina. Con lo zafferano si possono arricchire tutti i piatti, dagli antipasti fino ai dolci.

Per imparare a dosarlo nelle preparazioni, arriva in vostro aiuto il ricettario numero 7 di Zafferano 3 Cuochi (a destra). Che contiene ricette scritte dagli chef 3 cuochi, dai consumatori dello zafferano e dai cuochi della scuola



Alma. Qualche esempio? Crespelle brie, speck e zafferano; risotto gamberi e zafferano; budino al cioccolato bianco e zafferano; sorbetto al melone e zafferano.

ON LINE LE BOTTIGLIE DEL GRUPPO ITALIANO VINI

Una piattaforma *on line* per scoprire il mondo dei vini e acquistarli: è www.vinicum.com.

Il sito di e-commerce propone le bottiglie di 15 cantine, distribuite in 11 regioni, che fanno parte di Gruppo Italiano Vini.

Su www.vinicum.com si possono scegliere le bottiglie preferite e si scoprono tutte le caratteristiche essenziali di bianchi, rossi e rosati. Ogni prodotto è infatti corredato dai suggerimenti degli esperti, che indicano a quali alimenti abbinare i vini e per quali occasioni sceglierli. La selezione può essere fatta anche applicando i filtri per regione, cantina e gamma di prezzi.

SAPORI D'ORIENTE CON IL FORMAGGIO PANEER

Il paneer è un formaggio fresco tipico dell'India, che viene preparato con latte vaccino ma senza sale e senza caglio. E ora il caseificio Zani ha iniziato a produrlo (160 g, prezzo consigliato 2 euro). Il Paneer è un prodotto particolare perché può essere mangiato crudo, oppure passato sulla griglia o perfino fritto e non perde mai la forma.

Questo formaggio viene impiegato sia per ricette salate, sia per ricette dolci.

