



► 25 ottobre 2016

GENTE GLI UTILISSIMI

a cura di **Simona Sbordone**

Sugo Semplice con verdure grigliate di Mutti (1,99 €).



Da sinistra, Salsa pronta Origano di Sicilia di Barilla (1,80 €); Bio sugo al basilico biologico con olio extra vergine di oliva senza glutine di Esselunga (1,59 €); Sugo ai funghi porcini 100% vegetale di Biffi (2,80 €).



Salsa pronta di pomodoro ciliegino con basilico Agromonte (1,89 €).



Pasta al sugo

PASSIONE ITALIANA

Spaghetti, calamarata, penne portano la felicità a tavola. Anche a chi ha fretta, grazie ai sughi pronti

Cosa c'è di meglio di un piatto di pasta al sugo? Piace a tutti, grandi e bambini, fa allegria. E, soprattutto, si prepara in poco tempo. Inoltre si può spaziare tra tantissime tipologie di pasta: spaghetti, calamarata, penne. Insomma, una meraviglia tutta italiana. I più raffinati, poi, possono scegliere anche tra quella trafilata al bronzo, che cattura meglio il sugo grazie alla sua ruvidità, o quella a lenta lavorazione, che mantiene meglio la cottura, se si ama la pasta al dente. E il condimento? La pummarola fatta in casa è sempre straordinaria, ma per chi non ha tempo (o voglia) in commercio ci sono ottime alternative, come il sugo di pomodoro condito con basilico fresco, proposte da Agromonte ed Esselunga, o con l'origano, ricetta di Barilla. E per chi predilige i sapori più "costruiti", ecco il sugo verdure grigliate di Mutti e quello ai funghi porcini di Biffi.



Pomilla è la pentola per il sugo di Illa (42,50 €).

Sono in ceramica i piatti della collezione #vivanapoli firmata Alessi (set da due, 34 €).

Farfalloni è set di due presine in silicone di Moroni Gomma (17 €).

Da sinistra, Spaghetti n° 3 di grano duro a lenta lavorazione di Rummo (1,25 €); Calamarata di grano duro trafilata al bronzo di Garofalo (1,69 €); Penne di grano saraceno, senza glutine, di Felicia (2,70 €); "Bio" penne rigate integrali biologiche da Md (0,69 €).