



SHOPPING

PRIMI AL FORNO, CALDO PIACERE!



Reinvento le lasagne utilizzando ingredienti differenti

Dalla dispensa



NON SOLO PASTA
Per realizzare la polenta da usare come base per pasticci al forno.
► Farina di mais finissima, Sarchio, € 2,26.



SENZA GLUTINE
Sfoglie di pasta secca preparata con farina di legumi. Senza glutine, dà un tocco speciale a lasagne e cannelloni.
► Lasagne con farina di lenticchie gialle bio, Felicia bio, € 3,50.

Per squisiti timballi gratinati



BIOLOGICO
Da coltivazione bio, su territorio italiano, un riso perfetto per preparare primi al forno sia per la sua forma tonda sia per l'amido che contiene.
► Riso tondo originario, Fior di loto, € 3,99.



Devi solo riscaldarle

GIÀ PRONTE
Con il 53% di ragù composto da selezionata carne di suino e di bovino e la sfoglia realizzata con pasta di semola di grano duro, le trovi pronte al banco frigo.
► Lasagne alla bolognese, Stuffer, € 2,99 (400 g).



PER BRINDARE
Un rosso dai profumi intensi, ideale per primi piatti corposi.
► Laccento - Ruché di Castagnole Monferrato Docg, Montalbera, € 12,50.

GLI ALLEATI INSOSTITUIBILI

Per cuocere usa una teglia per il forno tradizionale o un contenitore apposito per quello a microonde.
► 1. Lasagnera "Sweet cherry", Tognana, € 10,18.
► 2. Contenitore 2 in 1 "Conservo e cucino" (da 1,6 l), Gio'Style, € 6,90.

