



SHOPPING

COSÌ IL PRIMO HA IL PROFUMO DEL MARE



Con la bottarga, la pasta alle vongole è più saporita



Un classico con gli spaghetti

Pescate a mano, una per una, nei mari della Sardegna, queste vongole si trovano tutto l'anno. Bastano meno di dieci minuti per cuocerle.

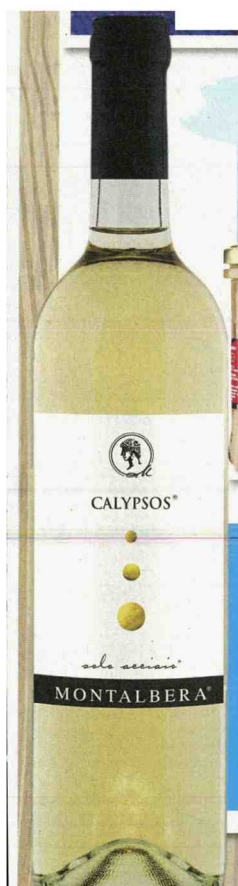
Vongole veraci locali, Niddittas, € 20,00/kg.



Pasta fresca, trafileta al bronzo

Pronta in 5 minuti, questa pasta è usata spessissimo per accompagnare i condimenti a base di pesce, molluschi e crostacei perché raccoglie bene il sugo.

Calamarata, Maffei, € 1,69.



Il tocco in più



IN DISPENSA
Un classico con la pasta fredda.
► Filetti di tonno all'olio di oliva, AsdoMar, € 7,80.



Conservate in olio extravergine bio

Naturalmente ricche di vitamine, proteine e Omega 3, le sardine sono gustose e salutari, ottime da usare nei condimenti per i primi piatti.

Sardine in olio extravergine d'oliva biologico, Rizzoli, € 1,69.

BEVICI SU!

Dal profumo intenso e persistente, con sentori di frutta fresca e fiori di campo, questo vino bianco ha sapore morbido e minerale, perfetto da abbinare ai primi di mare.
► Calypsos, Montalbera, € 9,50.

DUE PREZIOSI ALLEATI IN CUCINA

Una padella elegante e 10 volte più duratura di quelle normali per cucinare sughetti deliziosi e simpatiche presine decorate per non scottarsi.

- 1. Padella 24 cm Hi-Tech³, Bergner - in vendita esclusiva da Kasanova, € 29,90.
- 2. Presine Panarea, Caleffi, € 6,90.

