

Metti un Peperoncino in cucina

Sulla *Tovaglia* da 6 in misto lino i peperoncini si mettono in fila sul bordo. Sui tovaglioli in lino si fanno invece stampare in ordine sparso. Così divertenti che sarà carino anche abbinarli ad un'altra tovaglia o a degli americani. Un tocco "piccante" e la cucina prenderà tutto un altro sapore. (Buono d'ordine a pag. 70).

Cestino € 18,00
Tovaglia € 82,00
6 *tovaglioli* € 52,90

Un *Cestino* portapane in lino con peperoncini rossi fa subito allegria. Ma se lo tieni a portata di mano su una mensola o sul piano di lavoro, potrai riempirlo davvero di peperoncini, origano, menta... di tutti quei profumi che hai raccolto e fatto seccare durante l'estate. Un pot-pourri da cucina... Un'idea da prendere al volo! (Buono d'ordine a pag. 70).



21310013

CUISINE

*Offerta
Speciale*

In misto lino



21310014

Proprietà

Ed eccoci in cucina,
tra i nostri
utensili e un nuovo,
saporitissimo
coordinato in puro lino
che ci invoglia a sperimentare
nuove delizie.

Presina, quanto da forno e asciugapiatti

(buono d'ordine a pag. 70) ci fanno venire l'acquolina in bocca: tutti quei peperoncini stampati e profilati di rosso meritano una ricetta speciale. E ce ne sono tante, tantissime. Perché il peperoncino, che è originario delle Americhe, è usato in tutte le cucine del mondo. In particolare, per le sue proprietà antibatteriche, in quelle del Sud, dove il caldo richiede modalità di conservazione più attente.

A proposito, prima di metterti all'opera... Lo sapevi che il piccante del peperoncino, proprio questo rosso, a uncinetto (spiegazioni a pag. 40), che abbiamo infilato sulla MOLLETTA, non sta affatto nei semi? Se vuoi alleggerirne il pizzicore, ti basta intervenire sulla membrana interna del frutto, eliminandola. Perché la maggior quantità di capsaicina, la sostanza responsabile del caratteristico sapore pungente, è contenuta proprio lì.

Risotto facile

Lista della spesa per 2 persone:

160 g di riso, mezza cipolla,
1 spicchio d'aglio, olio extravergine
di oliva q.b., succo di 1 limone,
2 foglie di menta, brodo vegetale
q.b., sale, una punta di peperoncino
piccante.

Esecuzione:

Fai imbiondire nell'olio la cipolla



Il *Grembiule* in lino indossa una grande tasca
rossa e si regola al collo con una comoda fibbia. Per
lei e per lui, per ottime marinate al peperoncino con
gli amici. (Buono d'ordine a pag. 70).



al peperoncino

tritata finemente, l'aglio e la menta.
Aggiungi il riso e fai tostare sfumando
a fuoco vivace con il succo di limone.
Aggiungi il brodo vegetale poco alla
volta, aggiustando di sale. A cottura
quasi ultimata, unisci il peperoncino
e rimesta accuratamente. Servi
con qualche fogliolina di menta
per guarnizione.