

INDICE

<i>BENVENUTI</i>	<i>pag.</i>	<i>7</i>
<i>GLI ATTREZZI DEL CUOCO</i>	<i>pag.</i>	<i>9</i>
<i>CONSIGLI UTILI PER CUOCERE LA PASTA</i>	<i>pag.</i>	<i>17</i>
PRIMI PIATTI		
<i>FACILI</i>		
<i>FARFALLE CON LA RICOTTA</i>	<i>pag.</i>	<i>23</i>
<i>SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO</i>	<i>pag.</i>	<i>29</i>
<i>RIGATONI POMODORO E BASILICO</i>	<i>pag.</i>	<i>35</i>
<i>RIGATONI ALLA CARBONARA</i>	<i>pag.</i>	<i>41</i>
<i>FETTUCINE FANTASIA DI FUNGHI</i>	<i>pag.</i>	<i>47</i>
<i>DIFFICILI</i>		
<i>RISOTTO CON LA ZUCCA</i>	<i>pag.</i>	<i>53</i>
<i>PASTA ALLA NORMA (CON LE MELANZANE)</i>	<i>pag.</i>	<i>61</i>
<i>LINGUINE CON CALAMARETTI AL PROFUMO D'ARANCIA</i>	<i>pag.</i>	<i>67</i>
<i>LASAGNA RADICCHIO E TALEGGIO</i>	<i>pag.</i>	<i>75</i>
<i>POLENTA CON SALSICCE E SPUNTATURE</i>	<i>pag.</i>	<i>81</i>
SECONDI PIATTI		
<i>FACILI</i>		
<i>HAMBURGER PER QUATTRO AMICI</i>	<i>pag.</i>	<i>91</i>
<i>TERRINE DI UOVA E PANCETTA AL FORNO</i>	<i>pag.</i>	<i>97</i>
<i>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</i>	<i>pag.</i>	<i>103</i>
<i>FUSI DI POLLO CON PATATE AL FORNO</i>	<i>pag.</i>	<i>109</i>
<i>FETTINE DI MAIALE IN POLENTA</i>	<i>pag.</i>	<i>115</i>
<i>DIFFICILI</i>		
<i>CONIGLIO ALLA CACCIATORA</i>	<i>pag.</i>	<i>121</i>
<i>POLPETTONE RIPIENO</i>	<i>pag.</i>	<i>127</i>
<i>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</i>	<i>pag.</i>	<i>135</i>
<i>ARISTA DI MAIALE CON LE MELE</i>	<i>pag.</i>	<i>141</i>
<i>CALAMARI RIPIENI</i>	<i>pag.</i>	<i>149</i>
DOLCI		
<i>BUDINO DI RICOTTA ALLA ROMANA</i>	<i>pag.</i>	<i>159</i>
<i>TORTA CAPRESE</i>	<i>pag.</i>	<i>167</i>
<i>TORTA DI BISCOTTI</i>	<i>pag.</i>	<i>173</i>
<i>TORTA ALLO YOGURT</i>	<i>pag.</i>	<i>179</i>
<i>COME COMPORRE UN MENU</i>	<i>pag.</i>	<i>185</i>
<i>OGGI LA SPESA LA FACCIO IO</i>	<i>pag.</i>	<i>188</i>

QUA SOTTO TROVI UNA DESCRIZIONE DEI PIÙ COMUNI UTENSILI DA CUCINA

PENTOLA DA
PASTA



SERVE PER CUOCERE PASTA E RISO

PENTOLA DA
SUGO



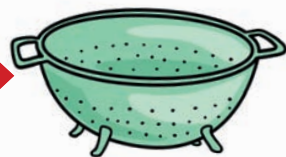
SERVE PER CUCINARE
SALSE E SUGHI

PADELLA



SERVE PER CUCINARE E FRIGGERE
CARNE, PESCE E VERDURE

SCOLAPASTA



SERVE PER SCOLARE LA PASTA QUANDO È COTTA
MA ANCHE PER LAVARE FRUTTA E VERDURA



TEGLIA DA
FORNO



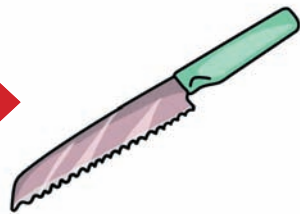
PUÒ ESSERE DI FORME DIVERSE.
SERVE PER CUCINARE I CIBI NEL FORNO.
TI CONSIGLIAMO DI USARE QUELLE «USA E GETTA»
CHE TROVI IN TUTTI I SUPERMERCATI

COLTELLO DA
CUCINA



SERVE A TAVOLA MENTRE MANGI MA SI PUÒ USARE
ANCHE PER CUCINARE. È UTILE PER SBUCCIARE E TAGLIARE
FRUTTA E VERDURA DI PICCOLE DIMENSIONI
(AD ESEMPIO AGLIO, CIPOLLA, FRAGOLE, ECC.)

COLTELLO
DA PANE



SERVE PER TAGLIARE IL PANE. RICORDA DI MUOVERLO
AVANTI E INDIETRO (COME UNA SEGA) E DI PREMERE
QUANDO TAGLI

COLTELLO DA
CARNE



SERVE IN CUCINA PER AFFETTARE LA CARNE O FARLA
A PEZZETTI. È MOLTO UTILE ANCHE PER AFFETTARE LE
VERDURE E PER TRITARE IL PREZZEMOLO E LA CIPOLLA

COSA MI SERVE IN CUCINA



TAGLIERE



COLTELLO
DA CUCINA



PENTOLA
DA PASTA



INSALATIERA
GRANDE



CUCCHIAIO DI LEGNO



SCHIUMAROLA



MESTOLO



SCOLAPASTA

INGREDIENTI *(PER 5 PERSONE)*



1 SPICCHIO
DI AGLIO



250 GRAMMI
DI RICOTTA



1 PACCO DI
FARFALLE DA
500 GRAMMI
(MEZZO CHILO)



1 MAZZETTO
DI BASILICO
FRESCO



SALE GROSSO
E SALE FINO



PEPE



COME SI PREPARA

Farfalle con ricotta



POSARE SUL TAGLIERE LO SPICCHIO DI AGLIO
TOGLIERE LA BUCCIA CON IL COLTELLO
TAGLIARE LO SPICCHIO IN DUE PEZZI



PRENDERE L'INSALATIERA
STROFINARE CON FORZA L'AGLIO SU TUTTO L'INTERNO
DELL'INSALATIERA



RIEMPIRE DI ACQUA LA PENTOLA PER LA PASTA
ACCENDERE IL FUOCO
METTERE LA PENTOLA SUL FUOCO

COME SI PREPARA



PRENDERE LA RICOTTA
METTERE LA RICOTTA NELL'INSALATIERA



LAVARE IL BASILICO E STRAPPARE LE FOGLIE CON LE MANI
METTERE IL BASILICO NELL'INSALATIERA
AGGIUNGERE 2 (DUE) CUCCHIAINI DI SALE
SPOLVERARE CON IL PEPE



QUANDO L'ACQUA NELLA PENTOLA BOLLE
AGGIUNGERE IL SALE GROSSO
E BUTTARCI DENTRO LA PASTA

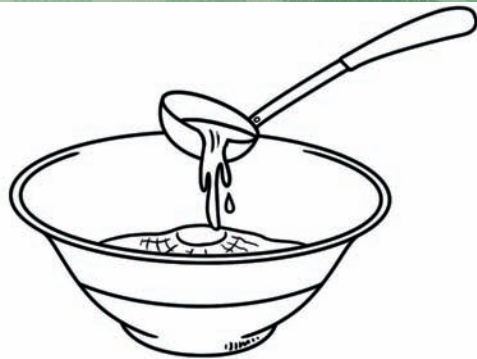


ASSAGGIA SPESSO LA PASTA
CONTROLLA SULLA CONFEZIONE QUANTI MINUTI DEVE CUOCERE

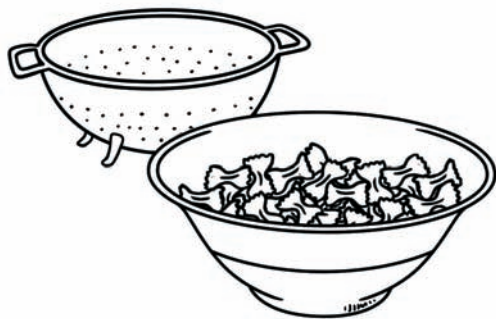
Farfalle con ricotta



MENTRE LA PASTA SI CUOCE PRENDERE UN MESTOLO
PRENDERE CON IL MESTOLO UN POCO DI ACQUA CALDA
DALLA PENTOLA DELLA PASTA



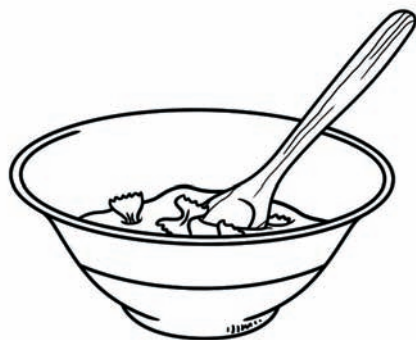
VERSARE L'ACQUA NELL'INSALATIERA CON LA RICOTTA
PRENDERE UNA FORCHETTA
E MESCOLARE BENE FINO A OTTENERE UNA CREMA



QUANDO LA PASTA È COTTA
PENDERE LE PRESINE
TOGLIERE LA PENTOLA DAL FUOCO
SCOLARE LA PASTA NEL LAVANDINO
VERSARE LA PASTA NELL'INSALATIERA

COME SI PREPARA

Farfalle con ricotta



METTERE LA PASTA NELL'INSALATIERA CON LA RICOTTA
MESCOLARE BENE CON IL CUCCHIAIO DI LEGNO
AGGIUNGERE ANCORA UN PO' DI PEPE



PER SERVIRE LA PASTA NEI PIATTI
USARE UNA SCHIUMAROLA