

FRIGO WEEKLY 26

CUCINA IN PELLICOLA



Kasanova

Il piatto pizza realizzato in vetro temperato, è un accessorio indispensabile all'interno del vostro set da cucina. Perfetto per una serata tra amici per gustare insieme il piatto più gustoso e tipico della tradizione culinaria italiana.



Mi chiedi perché compro riso e fiori? Compro il riso per vivere e i fiori per avere una ragione per cui vivere.

CONFUCIO

Keglevich

Una miscela di 100% puro grano a chicchi integri composta al 60% da frumento e al 40% da triticale, un cereale molto resistente al freddo che nasce dalla selezione e combinazione di segale e grano duro. Il grano è reso unico grazie alle particolarità del terreno che si trova in prossimità delle coste del Mar Baltico.



CURIOSITÀ La Spagna veniva chiamata con l'appellativo di *I-Shepan-Im*, ossia la "Terra dei Conigli", appellativo poi latinizzato in *Hispania*.



Nel film "La grande Bellezza" di Sorrentino, con cui ha vinto l'Oscar, oltre ai vari stuzzichini da apericena dei party sulle terrazze romane, protagonista di una scena in una tavolata è il coniglio alla ligure. Spiegato da un cardinale così: "Tagliate almeno 12 pezzi di coniglio, a parte reni, fegato e testa, rosolate, mi raccomando timo alloro rosmarino poi vino rosso, olive taggiasche, pinoli. E dopo un'ora esce il coniglio alla ligure".



LA RICETTA

Coniglio alla ligure

Ingredienti

1 coniglio di 1200/1500 g
1 cipolla
50 g di pinoli
2 spicchi di aglio
rosmarino in rametti
1 bicchiere di vino bianco
20 olive taggiasche
1/2 l Brodo vegetale
4 cucchiaini di olio EVO

Sale q.b.

Preparazione

Tagliate il coniglio in una dozzina di pezzi, tenendo da parte la testa, egato e reni. Scaldate l'olio d'oliva in un tegame con la cipolla e l'aglio tritati grossolanamente, unite il coniglio e iniziate a rosolare, aggiungete il rosmarino e il sale e cuocete fino a doratura di tutti i pezzi. Aggiungete un bicchiere di vino bianco,

lasciatelo evaporare e unite le olive taggiasche. Se vi piacciono, potete unire i reni e il fegato del coniglio; aggiungete i pinoli, coprite con un coperchio e cuocete per un'ora finché non diventerà tenero. Facendo attenzione che non bruci, di tanto in tanto aggiungete un mestolo di brodo e fate cuocere il tutto a fuoco lento. Servite e coprire con sugo di cottura.

A lezione di Sushi

Riso, alga nori e salmone per creare un perfetto sushi a casa seguendo sui social video esplicativi realizzati dai Maestri del cibo giapponese. In un periodo complicato per il mondo intero che ha cambiato in modo radicale molte delle nostre abitudini, anche alimentari, Sushi Daily ha deciso di venire incontro alle esigenze dei propri clienti offrendo una variante semplice e pratica al tradizionale sushi già confezionato e pronto da gustare.

Presso i numerosi chioschi presenti nei supermercati sull'intero territorio nazionale, il consumatore potrà dunque acquistare tutti i prodotti,



selezionati da Sushi Daily, necessari a costruire direttamente nella propria abitazione, passo dopo passo, un sushi casalingo. Un modo anche per sperimentare ulteriormente in quarantena quella Food Therapy, ovvero ritrovare il benessere psico-fisico del proprio corpo attraverso il cibo, che sta prendendo piede ormai in tutto il mondo.

La creazione del sushi sarà possibile partendo da strumenti e ingredienti di assoluta qualità e freschezza che Sushi Daily mette a disposizione all'interno delle proprie vetrine refrigerate, in linea con gli standard di qualità dell'azienda: riso per sushi da cuocere oppure riso per sushi già cotto, foglie di alga nori, rolling mat, sushi-su (oppure mirin o seasoning), salse di soia, salsa teriyaki e filetto di salmone già pronto per la preparazione del roll.



Sushi Daily non lascerà comunque soli i propri clienti anche nella fase successiva all'acquisto. Infatti, sui propri canali social (Facebook e Instagram Sushi Daily Italia) l'azienda organizzerà delle sushi class con i suoi Maestri del sushi: saranno loro a insegnare come perfezionare ogni fase della preparazione del cibo giapponese, attraverso consigli e trucchi per ottenere un perfetto sushi fatto a mano direttamente nella propria cucina e da condividere anche in famiglia.

