

AGOSTO 2005

€1,20
in Italia

Cucina MODERNA

RICETTE DA
STACCARE
E CONSERVARE



ANNA MORONI
l'esperta della
Prova del cuoco
ogni mese con noi



95
808



pomodori
ripieni

in più **95** idee per cambiare menu ogni giorno



• Primi golosi anche da spiaggia

• Pranzo veloce alla piastra

• Capolavori con un pezzo di pane

• La frutta diventa dessert

UN'AMICA AI FORNELLI CON TE

pomodori in conserva

Rossi, profumati e succosi, raccolti e lavorati nel pieno della stagione, perini e pomodorini vi regaleranno il buon sapore dell'estate per tutto l'anno. Preparateli con noi: è più facile di quanto pensiate

DOSSIER



L'estate in dispensa

«Con il pomodoro si fanno eccellenti salse che si sposano a tutte le specie di carni, accompagnano il riso, le paste e altri cereali». Sono parole scritte nel 1810 da Brillat-Savarin, storico della gastronomia. Lo sappiamo bene noi italiani che abbiamo elevato la "pummarola" a portabandiera della nostra cucina nel mondo. E, nonostante la varietà dei prodotti pronti, sono ancora in molti quelli che d'estate preparano conserve di pomodoro. Ecco allora alcune dritte che vi faranno ottenere risultati sempre perfetti.

- **Varietà giuste.** Per le conserve si usano di solito perini e pomodorini ciliegia, entrambi polposi e saporiti; meglio non utilizzare gli altri tipi perché sono troppo acquosi. Sceglieteli freschi e sani, al giusto punto di maturazione, non trattati chimicamente, meglio se bio.

- **Igiene perfetta.** Scartate i pomodori ammaccati, lavateli molto bene, usando bicarbonato o prodotti specifici che eliminano residui tossici e batteri, e privateli del picciolo.

- **Conservazione ad hoc.** Riponetevi le conserve in luogo fresco e asciutto, a temperatura costante e al buio, per il tempo indicato nelle ricette. Una volta aperti i vasi, teneteli in frigo e, salvo indicazioni diverse, consumate il contenuto nel giro di una settimana al massimo.



Di Marateresa Camucci * Foto di Mondadoripress

Attrezzi aiutacuoca

- **Centrifuga elettrica**
Con il dispositivo "Duo System" potete preparare un succo di pomodoro più o meno denso. De' Longhi. € 49.

- **Bicarbonato Ottimo**
per eliminare impurità e antiparassitari da frutta e verdura, oggi ha una nuova formula e uno speciale dosatore. BicarPlus Solvay, 400 g. € 1,30.

- **Detersivo Naturale**
A base di mais, agrumi, canna da zucchero, rimuove cere, germi e pesticidi da ortaggi e frutta. Fresh&Clean Nature, un litro € 4,49.

- **Sprempomodoro**
Per realizzare passate rapide e facili con pomodori freschi. Diventa spremiagrumi e tritacarne. Solemio Imperia. € 115 circa.

