

DETECTIVE DEL GUSTO

IL SEGRETO DEL BOSCO



L'INGREDIENTE DEL MESE È...

LA FARINA DI CASTAGNE



La farina di castagne è uno degli ingredienti più antichi della cucina italiana – nel Medioevo era il '*pane dei poveri*' nelle zone di montagna. Ha un sapore dolce e intenso, leggermente nocciolato. Usata per fare la pasta o come base per gnocchi, dà un colore ambrato e un profumo di bosco unici.

DETECTIVE DEL GUSTO

L'ALBERO BIANCO DELL'INVERNO



L'INGREDIENTE DEL MESE È...

IL CAVOLFIORE



Il cavolfiore è un ortaggio strano e meraviglioso: sembra un'enorme nuvola bianca o un piccolo albero innevato!

Appartiene alla stessa famiglia del cavolo, ma ha un sapore delicatissimo. Frullato insieme allo stracchino diventa una crema così morbida e vellutata che si nasconde perfettamente nella pasta!

DETECTIVE DEL GUSTO

LA TORTA CHE SORPRENDE



L'INGREDIENTE DEL MESE È...

I FAGIOLI ROSSI



I fagioli borlotti in un dolce? Ebbene sì, non è uno scherzo! In molte tradizioni del mondo, come in Giappone o in America, i legumi vengono usati per preparare torte squisite. Frullati e uniti al cacao, rendono la torta incredibilmente morbida, soffice e ricca di energia buona!

DETECTIVE DEL GUSTO

LA SPEZIA D'ORO



L'INGREDIENTE DEL MESE È...

IL CURRY



IL curry è una miscela profumata di spezie che arriva dall'Asia e colora di giallo dorato tutto ciò che incontra! Può contenere curcuma, cumino, coriandolo e tante altre spezie, mescolate insieme secondo ricette diverse. Nel menù rende il pollo profumato e dorato, proprio come un piccolo tesoro!

DETECTIVE DEL GUSTO

IL TESORO VERDE DI PRIMAVERA



L'INGREDIENTE DEL MESE È...

I FAGIOLINI



Sono dei baccelli lunghi, stretti e di un bel verde brillante! Sono i primi messaggeri della primavera che si risveglia. Tagliati a piccoli pezzetti, si uniscono alle patate e al pesto per creare il perfetto condimento delle lasagnette, proprio come si fa nella tradizione ligure!