

# Mai restare senza

*Una task force di prodotti pronti a dare una mano quando state per sventolare bandiera bianca ai fornelli: da conoscere e combinare*

TESTO DI SILVIA CORTESE  
ILLUSTRAZIONE DI CARINE BRANCOWITZ



## SALE

Le sue unità di misura sui cibi, secondo lo standard, sono: il "pizzico", la "presa" e il "q.b." e nessuno ha mai osato contestarli. Il suo corretto dosaggio è frutto di una capacità visiva senza precedenti.

## CAMOMILLA

Vivamente raccomandata, in dosi massicce al termine di giornate campali: tazza fumante, tv e pantofole ai piedi per riconciliarsi con la vita e dimenticare lo stress.

## BIRRA

Si dice che chi la beve campa cent'anni... nessuno ci avrà mai creduto davvero, eppure bando a ogni scaramanzia, averne qualche bottiglia di scorta non guasta mai.

## RISO ROSA MARCHETTI

Si tratta di una varietà di riso desueta al punto che, per sostenere questa coltura biodinamica, è necessario averne almeno un pacco. Il suo stesso profumo molto

intenso, caratterizzato da note d'autunno, ne suggerisce abbinamenti azzardati nei risotti.

## MIELE

Non solo quello di millefiori, ma anche acacia, gelsomino, castagno, corbezzolo, qualunque esso sia, il miele riesce a far sorridere anche la più compassata fetta biscottata.

## PASSATA DI POMODORO

Nel nome il gesto: il movimento secco di polso

che scuotendo la bottiglia sul tegame caricato a olio e trito di cipolla emette un'eruzione rossa e profumata: basta la suggestione per non poterne fare a meno.

## SPAGHETTI

Ricordarsi di buttare quei 100 g per la pentola e l'indomani, se dovessero avanzare, avrete la possibilità di riesumarli in una saporita frittata di maccheroni.

## FILETTI DI ACCIUGHE

Da mangiare con pane

appena sfornato e burro, sciolte con aglio e olio diventano la base per ricercati condimenti: dagli spaghetti alla bagna cauda, alle puntarelle romane, ai peperoni e alle melanzane.

## OLIVE

Sono importanti per accompagnare l'aperitivo ma indispensabili quando fanno un tuffo nel Martini.

## PENNE

Gli esperti sono assolutamente concordi

nell'affermare che sono la pasta migliore da gettare in pentola per via della loro speciale qualità di trattenere qualsiasi sugo nella loro cavità.

## POLPA DI POMODORO IN SCATOLA

Lo scatolame fa ricca la cucina, un buon numero di confezioni si traduce in tranquillità in caso di improvvisa spaghetтата tra amici. E per aggiungere un tocco di sapore e colore ai piatti rapidi a base di carne e verdure.