



Ricette, bottiglie e libri

scrivete a:

Cooperazione tra consumatori
C.P. 770 - 38100 Trento

Il limone, il basilico, la menta, le olive e le zucchine: i protagonisti della bella stagione per due piatti, classici, ma non troppo

È profumo d'estate

ZITI CON LIMONE, CAPPERI E ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone: 250 g di ziti, 50 g di capperi dissalati, basilico, olio extravergine, 1 zuccina, 2 lime, finocchietto selvatico, 10 spicchi di limone, 50 g di pinoli tostanti, mollica di pane raffermo, farina, sale.

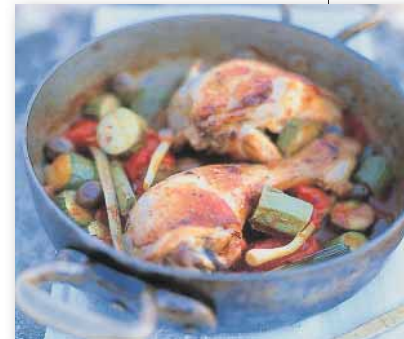


Fate la pastella mescolando acqua e farina, immergete le zucchine tagliate a julienne e friggetele in olio bollente adagiandole man mano su carta assorbente; tostante la mollica con un po' d'olio; in una casseruola capiente versate 2 cucchiai di olio, il succo dei lime, i capperi, il basilico, i pinoli, il finocchietto tritato finemente e mescolate per ottenere una salsina densa; lessate gli ziti e scolateli al dente conservando una tazzina di acqua di cottura; trasferiteli nella casseruola con la salsina e amal-

gamate diluendo con un po' d'acqua; completate con la mollica tostata, le zucchine fritte, la menta e servite. *(tratto da IoDonna 15-9-2007)*

POLLO IN CASSERUOLA CON OLIVE E LIMONE

Per 4-6 persone: scaldate 3 cucchiai di olio extravergine di oliva in una capace casseruola di acciaio inossidabile; fatevi colorire 1 pollo tagliato in 6 pezzi, lavato e asciugato; rigirategli da tutti i lati finché si sarà colorito in modo omogeneo. Trasferite il pollo su un piatto e tenetelo in caldo; tritate grossolanamente 2 cipolle rosse e 3 spicchi d'aglio e rosolateli a fuoco moderato nella casseruola dove avete colorito il pollo; dopo 5 minuti unite 8 zucchine private delle estremità e tagliate a tocchetti, 4 pomodori pelati, privati dei semi e tritati grossolanamente, sale, pepe; cuocete per circa 10 minuti; rimettete il pollo nella casseruola, bagnate con mezzo bicchiere di acqua calda, mescolate bene e portate a cottura su fuoco dolce; bagnate con il succo filtrato di mezzo limone, insaporite con 12 olive verdi snocciolate a pezzettoni e 2 cucchiai di prezzemolo tritato; servite ben caldo. *(tratto da D, la Repubblica delle donne, 3-4-2004)*



polenta e ortaggi, su vitigni bianchi e rossi o sulle mele, lo speck, le ciughe e le mortandele.

Agosto:
ultimi quattro
appuntamento
alla scoperta
dei prodotti tipici
trentini

AgriCulture

Il gusto dei racconti mitici

Mele, ortaggi, insaccati, pesci, formaggi, ciliegie e piccoli frutti, vini e grappe: i prodotti tipici trentini sono i protagonisti dei racconti mitici di AgriCulture che nel mese di agosto saranno a Vigo Rendena, Isera, Andalo e si concluderanno a Rabbi. Nelle piazze, le strade e sui prati di queste località andranno in scena gli spettacoli itineranti alla scoperta dei tesori della terra trentina, e si potrà partecipare alle performance per preparare canederli o strudel, dissodare il terreno, o saperne di più su

polenta e ortaggi, su vitigni bianchi e rossi o sulle mele, lo speck, le ciughe e le mortandele. Al termine dell'evento, gli spettatori di AgriCulture potranno continuare a gustare i sapori dei prodotti scoperti durante gli spettacoli: nei punti vendita della Cooperazione di consumo trentina (Famiglia Cooperativa, Coop Trentino, Supermercati Trentini) delle località dove si svolge AgriCulture (o vicine) per 3 giorni dalla data della manifestazione – presentando il buono-sconto – avranno infatti diritto ad uno sconto del 20 per cento sui prodotti protagonisti dell'evento, e avere tante utili informazioni sulle loro qualità. (c.g)

Dove e quando

Vigo Rendena, lunedì 4 agosto

Isera, giovedì 7 agosto

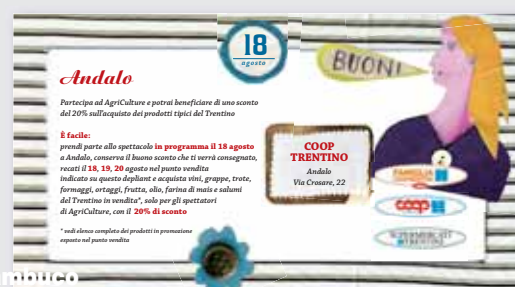
Andalo, lunedì 18 agosto

Rabbi, giovedì 28 agosto

Presso i negozi della cooperazione di consumo gli spettatori di AgriCulture possono acquistare i prodotti protagonisti dell'evento con uno sconto del 20 per cento



Partecipa ad uno spettacolo di AgriCulture e ricordati di prendere il coupon che ti darà diritto allo sconto*



Sambuca