

1 Cuocispaghetti Medagliani

Cuocere gli spaghetti distesi senza che si attorciglino a matassa. Il prototipo del Cuocispaghetti è stato realizzato, su richiesta di Bualtiero Marchesi, dall'Alberghiera Medagliani di Milano. Si compone di un cilindro forato a mo' di scolapasta, in acciaio inox lungo 27,5 cm, largo 7 cm, del diametro di 3,5 cm, chiuso da serratura a cricchetto. Riempito con 1 o 2 etti di spaghetti, va adagiato sul fondo di una pentola lunga, piena d'acqua in ebollizione e scosso ogni tanto.

INFO: medagliani.it

3 Cocciriso Cuisinart

Concepito per consentire una cottura a vapore leggera e uniforme, Cocciriso Cre400E Cuisinart è realizzato in acciaio inox con una potenza di 450 w (made in Usa). Ideale per cuocere, oltre a riso, cereali e legumi, unendo a una perfetta consistenza dell'alimento, la conservazione delle caratteristiche nutritive. Grazie al castello inox da 80 cl, anche pesci e carni possono essere cotti in modo semplice e naturale. Di dimensioni contenute (27,1 x 25,2 x 25,6), pesa 2,1 kg.

INFO: alexanderitalia.com

5 Concept Cuocipasta

2 Pasta Pot Alessi

Cuocinare la pasta come un risotto, rosolando prima le verdure e ricoprendo il tutto di acqua o brodo via via che evapora. Riprendendo una vecchia tradizione dei raccoglitori di olive, lo chef Alain Ducasse (Le Louis XV, Monaco) ne ha fatto un piatto di successo. Su design di Patrick Jouin, Alessi ha appositamente realizzato Pasta Pot, casseruola in trilamina (Aici 430, alluminio, acciaio inox 18/10), con coperchio in acciaio inox, cuscino e sottopentola in resina melamina.

INFO: alessi.com

4 Strumenti in legno Medagliani

Per realizzare piccole quantità di pasta fresca fatta a mano, Eugenio Medagliani propone dei piccoli strumenti artigianali in legno. Per creare i corzettini liguri sono disponibili "timbrini" in legno di faggio o olivo che tagliano la sfoglia a disco e al contempo imprimono una particolare decorazione. I garganelli emiliani, invece, sono quadratini di pasta ravida che vanno arrotolati intorno a bastoncini di legno, quindi girati su un pettine da tessitura per la tipica striatura.

INFO: medagliani.it

6 Forchette

PRIMI

Foto: Pierluigi Serbelloni

piatti leggeri con Sugo Mare

Il Sugo Mare di Buitoni Professionale è confezionata surgelata in buste da 480 g (per 6 persone), disponibile in tre versioni: Guazzetto di pesce, Spaghetti ai frutti di mare, Filetta di rombo alla livornese. Desurgelare e cuocere con vino bianco e sapori. www.nestlefoodservices.it



Tradizionali o innovativi, strumenti **ORIGINALI** per valorizzare paste corte, spaghetti e



mai più attorcigliati

1



penne d'autore con poca acqua

2

riso e cereali a tutto vapore

3



4

pasta fresca da artigiano