

26 febbraio 2014	
Pag. 127	

# DM IN PRATICA

## 5 ALLEATI PER CUCINARE GREEN

Vellutate pronte in pochi minuti, ricotta fatta in casa, snack alla frutta. Con questi elettrodomestici puoi preparare piatti veloci e sorprendenti

di VALERIA COLAVECCHIO scrivilo a [dminpratica@mondadori.it](mailto:dminpratica@mondadori.it)

**3** **MACCHINA SOTTOVUOTO** È un must per conservare cereali e farine, ma **con sacchetti appositi può essere utilizzata perfino per la cottura a bassa temperatura della carne**, e i risultati sono da chef!. Il modello ok: Takaje di **Tre Spade**, inoltre, trasforma vasetti in vetro e bottiglie in contenitori sottovuoto (da 196 euro, [trespade.it](http://trespade.it)).

