

provato per voi

DI MONICA PILOTTO FOTO DI SONIA FEDRIZZI

porta torte

1

Cucini, chiudi e porti via

Nello stampo da forno realizzato in acciaio Hi-Top, con rivestimento antiaderente doppio strato Skandia Xtreme Plus, cuoci la tua torta dolce o salata che, grazie al coperchio in plastica dotato di due manici, porti dove desideri (linea Bake Away di **Guardini**, diam. cm 28, € 16,10).

2

A prova d'urto

Dolci di pasta frolla, meringate, torte glassate oppure salate per picnic primaverili sono difficili da trasportare e vanno protetti negli appositi contenitori. Alcuni hanno rivestimento antiaderente e si usano addirittura per cuocere il dolce (come quello qui sotto), altri hanno uno spazio nella base che ospita un panetto refrigerante utile per trasportare torte gelate.

3

Istruzioni per l'uso

Prima di riporre la tua torta nel contenitore, lasciala raffreddare completamente per evitare che l'umidità possa sciuparne la fragranza. Altrimenti puoi usare un porta torte dotato di fori per la fuoriuscita del vapore, così da prevenire la formazione di condensa.



la ricetta
in più

quiche di zucchini

Fodera con 1 disco di pasta brisée già pronta lo stampo leggermente imburato. Lava 500 g di zucchini, spuntale e tagliale a nastri sottili con un pelapatate. Salale e profumale con la scorza grattugiata di 1 limone non trattato e 4-5 steli di erba cipollina sforcicati. Mescola 3 uova con 200 ml di panna fresca, 100 g di grana padano grattugiato, un pizzico di sale e pepe. Distribuisci nella quiche il composto e le zucchini arrotolate a spirale, poi inforna a 180° per 20 minuti.