

Idee e acquisti per la settimana

PRIMIZIE
D'AUTUNNO
EXTRA

Conservare sottovetro

Fare da sé marmellate, composte, Chutney piccanti, o mettere sott'olio le verdure non è poi così difficile. Riempite la dispensa con i tesori di inizio autunno appena raccolti!

Siete invitati dalla vostra migliore amica o da vostra suocera e non volete arrivare con l'ennesimo mazzo di fiori o l'eterna scatola di cioccolatini? Cosa ne direste di qualcosa di personale, che fa venire l'acquolina in bocca, si conserva a lungo e appaga anche l'occhio? Proprio adesso, alle soglie dell'autunno, si possono catturare e mettere sottovetro gli squisiti aromi, i colori e le proprietà della frutta e dei diversi tipi di verdura. I vostri cari apprezzeranno senz'altro queste delizie fatte in casa. E ci saranno sempre occasioni propizie per farne dono a qualcuno.

Osate anche qualche abbinamento ardito! Il basilico si sposa benissimo con le fragole, il timo con i lamponi, le prugne con lo zenzero. Nelle pagine seguenti vi presentiamo allettanti creazioni, pensate appositamente per voi. / Sonja Leissing

Questo relish di prugne autunnale accompagna perfettamente i piatti di selvaggina, gli arrosti freddi o i formaggi maturi.