



GLI ATTREZZI SU MISURA

• La teglia

Ha bordi alti e rivestimento antiaderente, ideale per cuocere gli arrostiti. La gratella in acciaio permette alla carne di non essere a contatto con i grassi di cottura (Tescoma, 38x28 cm, a € 23,90).



• Il guanto da forno

In silicone, resiste alle basse e alte temperature (da -40° a + 230°). Lungo 28 cm, copre anche l'avambraccio. Per maneggiare in sicurezza i recipienti caldissimi (Tescoma, a € 15,90).



I PRODOTTI GIUSTI



Le patate duchesse soffici e appetitose sono un raffinato contorno per il cosciotto. Da tenere in freezer a portata di mano (Deluxe di Lidl, a € 0,99).



Un vino rosso siciliano è l'ideale per accompagnare l'agnello. Si tratta di Nero d'Avola al 70% e Frappato al 30% (Cerasuolo Vittoria Classico Docg, Valle dell'Acate, 75 cl, a € 13).