

La cucina risparmiosa

Inviato da Marista Urru
martedì 03 febbraio 2009

Come risparmiare in cucina? Anzitutto facendo la spesa meglio che ci riesce. E poi purtroppo, passando un po' più di tempo in cucina, non sprecare costituisce già un buon risparmio e quindi dobbiamo usare tempo e fantasia.

Facile dire infatti non buttate gli avanzi, ma provate a riproporre il risottino avanzato ieri e riscaldato, o quel pezzo di lesso tanto conveniente, ma un po' coriaceo. E se vi avanzano dei formaggi? E che fare con la polenta, con un pugno di spinaci, con l'unico carciofo alla romana triste e solo nel piatto?

Ed allora una occhiatina al frigo e un tantino di fantasia.

Quindi chi volesse può andare al primo post di consigli di cucina per utilizzare gli avanzi al link

<http://www.maristaurru.com/index.php/Nonna-Ada-in-Cucina/La-cucina-risparmiosa.html>