

# CUCINA & CUCINE

by  
**CASA  
facile**

MAGGIO 2016

120 IDEE  
DA COPIARE  
PER CREARE  
IL TUO STILE

12  
NUOVISSIME  
CUCINE  
PER 12 MESI

NEWS CORSI,  
EVENTI, LIBRI  
DA NON PERDERE

SHOPPING  
GLI INDISPENSABILI  
PER:

- CUCINARE
- MANGIARE
- APPARECCHIARE

24 RICETTE  
DA CHEF  
CON INGREDIENTI  
DI STAGIONE

GUIDA  
ALL'ACQUISTO

74

ELETTRODOMESTICI  
E MATERIALI AL TOP

**PROGETTA**  
*con noi*  
**LA CUCINA**  
**SU MISURA**  
**PER TE**





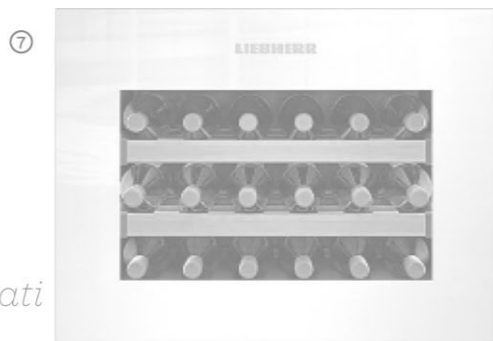


COPIA LO STILE

- 1 Unterlinden è la **sospensione** con finitura ottone [Artemide, Ø cm 10,5 €370].
- 2 È soffiato a macchina il **decanter** in cristallo Apple NY [Riedel, lt 1,5 €24,90].
- 3 Ispirazione scandinava per **tavolo** e **sgabello** Wolfgang Bar in legno [Fornasari, cm 180x70x89h €943 e cm 52x49x 88h €522].
- 4 kCook è il **food processor** con funzioni preimpostate, per cucinare facilmente [Kenwood, cm 26x32x23h con ciotola da 2,5 lt €400].
- 5 **Candelabro** MulT8 in ottone lucido [De Vecchi Milano 1935, cm 28x9x25h €240].
- 6 Sgabello alto Doll in faggio [Billiani, cm 48,5x50x107,5h €340].
- 7 **Cantina** da incasso WKEegw 582 con apertura a sfioramento per 18 bottiglie [Liebherr, cm 56x55x45h €2.299].

**[RIVESTIMENTO VERSATILE]**  
Si posano sia a parete sia su pavimento le sottili lastre in ceramica superleggere e di grandi dimensioni Kanka e Kotan ispirati a metalli e cemento [Laminam, cm 100x300 prezzo da rivenditore].

**Soluzioni tecno per palati raffinati che amano il design nordico e la purezza delle forme avvolgenti**



## TORTINI AL CIOCCOLATO E DATTERI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- ✓ 100 g di cioccolato extrafondente
- 70% ✓ mezzo peperoncino rosso fresco
- ✓ 100 g di burro
- ✓ 2 uova
- ✓ 30 g di farina
- ✓ 3 o 4 datteri

**COME SI FA:** sciogli a bagnomaria il cioccolato, il burro e il peperoncino rosso, mescolando delicatamente. Fai intiepidire, elimina il peperoncino e aggiungi la farina e le uova (che prima avrai sbattuto leggermente) e, infine, i datteri a pezzetti piccolissimi. Mescola e versa il composto in stampini

**[IL SIFONE]**

Realizzato in acciaio inox è lo strumento perfetto per fare (e servire) la **panna montata** home made [Schönhuber, lt 1 €94,90].



di alluminio usa e getta monoporzione imburrati e infarinati. Lasciali nel freezer per 2 ore e poi mettili in forno caldo a 220°C per 8 minuti. Il cuore deve rimanere morbido. Servili accompagnandoli con una cucchiata di panna leggermente montata con il sifone.

## TARTELLETTE DI PASTA FILLO CON MARMELLATA ALLE ARANCE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

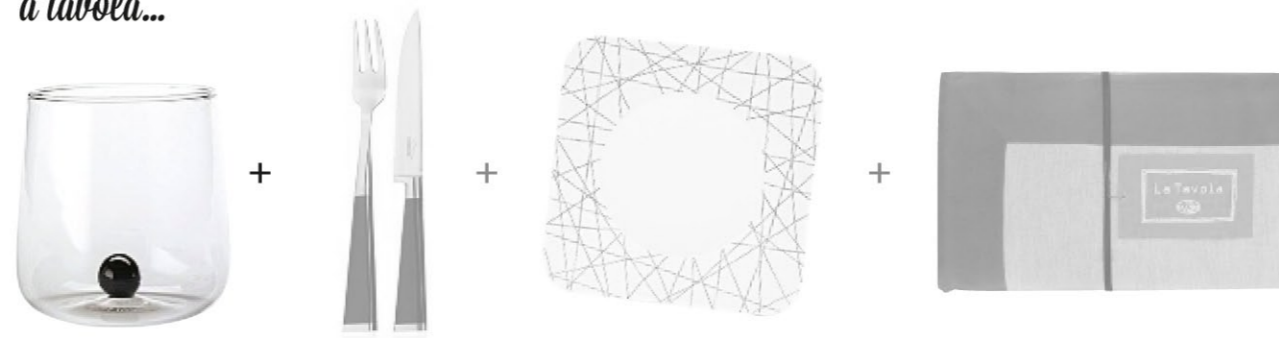
- ✓ pasta fillo q.b.
- ✓ 100 g di pasta di mandorle
- ✓ marmellata di arance amare
- mandorle a lamelle
- ✓ zucchero a velo

**COME SI FA:** taglia delle sagome circolari dalla pasta fillo, sovrapposine 4 o 5 e rivesti degli stampini in misura. Taglia un

pezzetto di pasta di mandorle a forma di cerchio e stendila sottilmente. Posiziona la pasta di mandorle sopra la pasta fillo, spalma con un velo di marmellata e aggiungi le mandorle a lamelle. Metti in forno già caldo a 180°C per 15 minuti circa. Cospargi di zucchero a velo quindi servi.



a tavola...



**BICCHIERE** Bilia, in vetro, con all'interno una sfera colorata [Zafferano €9,76]. **POSATE** da carne in acciaio inox con manico in plastica [Stoneline su » qvc.it €72,70 il set da 8]. **PIATTI** Free Spirit quadrati con decoro grafico [Rosenthal Studio-Line €54]. **TOVAGLIA** in 100% cotone tinto in filo resistente al cloro e irrestingibile Orange [Fazzini, cm 90x90 €19].