

È SAN
VALENTINO
LA TAVOLA È
ROMANTICA

ELLE a tavola

www.elle.it/cucina

N° 2 - FEBBRAIO/MARZO 2015

€ 3,50

Che fritti!

Dalle verdure
al dolce piace
il croccante

Il bollito

Come farlo,
come
riutilizzarlo

SCUOLA DI CUCINA

Le ricette
regionali tutte
da scoprire

In famiglia

La pasta fatta in casa
e il pesce per il pranzo
della domenica

Ricevere

A MILANO,
L'INVITO È
HIPPIY CHIC

CROSTATA
FONDENTE

NUOVO!
COPERTINA
PROFUMATA

GRATTA LA FETTA
E GODITI
L'AROMA

Cioccolato

la passione in 8 dolci





MUSCOLI & CERVELLO

Il Cook Processor Artisan può bollire, friggere, cuocere a vapore, stufare, impastare, tritare, frullare, fare il purè, emulsionare et, etc. Ha un corpo in metallo pressofuso, una pentola di cottura in acciaio inossidabile con maniglie ergonomiche e tanti accessori KitchenAid (999 euro).



LESSON NUMBER 1

Per imparare i fondamentali dagli chef stellati: *Susci più che mai*, di Moreno Cedroni (Giunti Editore, 22 euro), ricco di ricette e dritte di un cuoco rivoluzionario. In *Alice... e i nati per soffriggere*, di Viviana Varese e Sandra Ciciriello (Gribaudo, 18 euro) è racchiusa la poesia della chef e della sua brigata milanese.



COCKTAIL DESIGN

Per un drink alla James Bond serve un agitatore dalle linee rétro, come Uta 1381, riedizione di progetti degli anni 20, 30 e 40 in acciaio inossidabile 18/10 lucido, Alessi (82 euro).



PRONTI, VIA!

Ideali per un antipasto veloce, le creme spalmabili Supreme di salmone e di gamberetti sono realizzate con ingredienti naturali e senza l'aggiunta di conservanti, Kv Nordic, distribuito da Eurofood (2,25 euro il vasetto di salmone da 100 g, 3 euro quello di gamberetti da 100 g).



Alla ricerca dell'oro nero

Il giovane chef Emanuele del Signore ha inaugurato a Roma il primo ristorante dedicato solo al caviale, scegliendo un prodotto made in Italy: Calvisius. Appena 18 posti a sedere, aperto dalle 18 a mezzanotte per aperitivi e cene. Abbandonatevi a una mousse di cioccolato bianco, caviale e riso soffiato.

Perlenere, Via Mantova 12, Roma, tel. 06 31058511

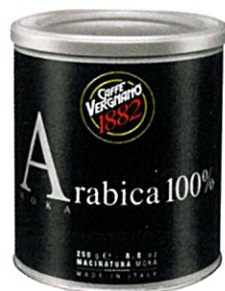


WOW, CUCINA LUI

Oggi ai fornelli ci stanno gli uomini. Ecco gli "attrezzi del mestiere" da consigliare

TI ASPETTO IN CANTINA

1. Per i brindisi, il prosecco Doc extra dry con profumo di mela matura, fiori di glicine e acacia, Fiol (10 euro, 0,75 l). 2. A seguire un rosso dal profumo lungo e vellutato, con note di frutta, Merlot Rocol Borgo dei Posseri (12,50 euro, 0,75 l). 3. Un vino e un progetto: Sciuir, (Sostenibile, Concreto, Innovativo, Unico e Responsabile), Nino Negri (23 euro, 0,75 l). Da bere nei bicchieri di vetro colorato Perle disegnati da Federico de Majo, Zafferano (38 euro l'uno, a sinistra).



CUORE TENERO

La lattina Arabica 100%, caratterizzata da gusto delicato e aroma rotondo, nasce dalla torrefazione lenta di varietà pregiate. Il confezionamento in atmosfera modificata mantiene il caffè sempre fresco, Vergnano (4,50 euro, 250 g).

GLI INDIRIZZI A PAG. 120