

Cotto e mangiato

la cucina facile, veloce e di qualità

**TUTTO
NUOVO
CON TANTE
RICETTE
IN PIÙ**

**PIATTI UNICI
SUBITO PRONTI**

**CARBOIDRATI E PROTEINE
LA COPPIA VINCENTE
CHE RISOLVE IL PRANZO
IN UNA SOLA MOSSA**



**TESSA GELISIO
I MIEI SEGRETI
IN CUCINA**

*La ricetta
del mese*

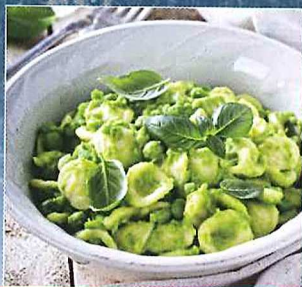
Filetti di orata
al vapore
con verdure
a pag. 46

PRIMAVERA IN TAVOLA

*Ricette delle tradizioni regionali con pesce,
carne, verdure. E in più, i segreti della vasocottura*

**Menu per
4 a 12 euro**

**SEMPLICE E VELOCE
PER SODDISFARE
TUTTA LA FAMIGLIA
SPENDENDO POCO**



**Dolci per
tutti i gusti**

**AL CUCCHIAIO,
COTTI IN FORNO E
CON TANTA FRUTTA
DI STAGIONE**



AUT. 4,30 €; BE. 4,00 €; F. 6; CH. CT. 4,50 €; CH. F. 5,00 €; CH. D. 5,50 €



Bavarese con salsa al cioccolato

L'aroma intenso del coriandolo dà un tocco particolare a questo classico dessert



6 PERSONE



DIFFICOLTÀ FACILE



PREPARAZIONE 10 MIN + RIPOSO
COTTURA 15 MIN



COSTO MEDIO



INGREDIENTI

PER LA BAVARESE

LATTE 160 ml
GELATINA 3 fogli
ZUCCHERO 70 g
CORIANDOLO 1 g
UOVA 2 tuorli
PANNA FRESCA 200 ml
PAN DI SPAGNA
PRONTO 6 dischi piccoli
MARMELLATA
DI MELE 2 cucchiari

PER LA SALSA AL CIOCCOLATO

PANNA FRESCA 250 ml
CIOCCOLATO
FONDENTE 200 g



1 PER LA BAVARESE

schiate i semi di coriandolo e mettete la gelatina nell'acqua. Portate a bollire il latte con il coriandolo e 30 g di zucchero. Quando è freddo, filtrate il composto. Montate i tuorli con lo zucchero rimanente e versateci sopra il composto di latte. Quindi, fate addensare la crema sul fuoco, unite la gelatina strizzata raffreddata.

2 MONTATE la panna soltanto per metà e poi incorporatela delicatamente al composto. Spalmate la marmellata di mele sui dischetti di pan di Spagna e quindi adagiateli all'interno di 6 stampini d'alluminio. A questo punto, riempite gli stampini con la crema bavarese e lasciate raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore.

3 PER LA SALSA

al cioccolato, fate bollire la panna. Appena prende il bollore, togliete dal fuoco e incorporate il cioccolato fondente a pezzetti, mescolando fino a ottenere una salsa omogenea, liscia e senza grumi. Per servire, sformate la bavarese al centro del piatto e accompagnatela con la salsa al cioccolato.

Si ringrazia

Piatto: Villa d'Este
tessuto: Kasanova+

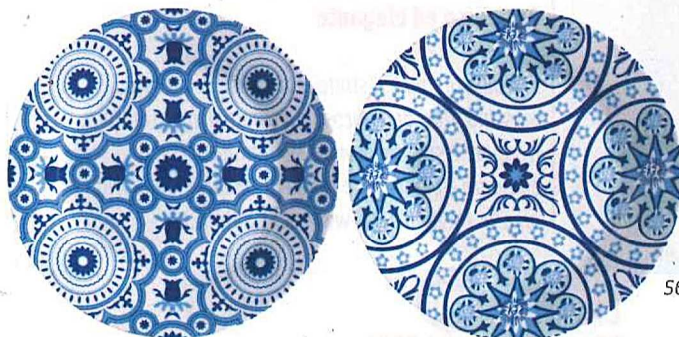


Cuscini che fanno del bene

IKEA

Una linea in cotone in edizione limitata, realizzata tutta a mano

Hemtrakt è la nuova collezione in edizione limitata, realizzata a mano, in 100% cotone, in collaborazione con gli imprenditori sociali in India. Il ricavato delle vendite serve a finanziare le partnership del brand svedese con imprenditori sociali in tutto il mondo. I cuscini costano a partire da 9,99 euro. E la collezione comprende anche borse, runner, tovaglioli cuciti e ricamati a mano. www.ikea.it



Maioliche turchesi

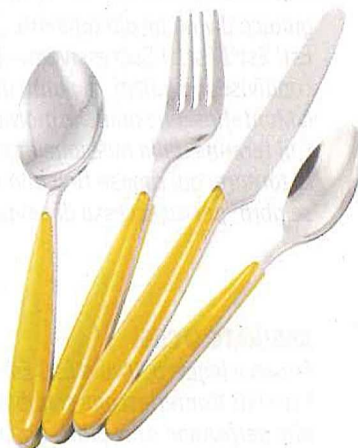
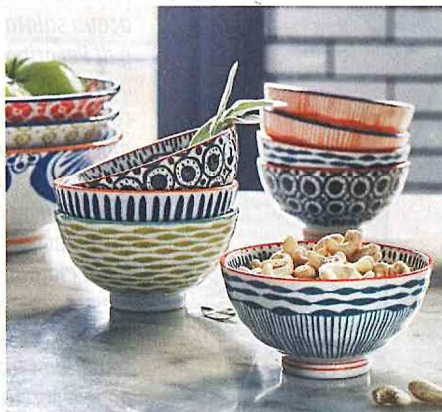
BRANDANI

Per trasformare in un attimo la tavola, ci sono gli eleganti piattini in maiolica turchese. Perfetti per il dessert. Il set da 4 pezzi costa 25 euro. www.brandani.it

Ciotole portatutto

ANTHROPOLOGIE

Noccioline da sgranocchiare con gli amici, ma anche caramelle, frutta secca o latte in cui tuffare i cereali. Tanti sono gli utilizzi di queste ciotole in porcellana decorata, disponibili in 6 fantasie. Si possono inserire in lavastoviglie e nel microonde e con la varietà di colori si adattano a ogni ambiente. Costano circa 10 euro l'una. www.anthropologie.com



Stile luminoso

VILLA D'ESTE HOME

Basta cambiare colore alle posate per vestire ogni giorno la tavola di nuova luce. La linea Arrow ha un design semplice e slanciato ed è disponibile in 6 tonalità. Il set da 24 pezzi costa 42,90 euro. www.villadestehometivoli.it