

A tavola

DM a casa



A MORE PICCANTE IN CUCINA

Si chiama Afrodite. È la linea di pentole dedicata alla coppia che ama stare insieme ai fornelli. Del kit fanno parte 3 pentole dalla linea sinuosa, una serie di accessori e il ricettario (TVS, 199 euro). Per cenerette afrodisiache piccanti!

LA PIADA BIO

Street food super sano. Con le pladine bio a base di farro, grano kamut e farina di grano tenero, tutte all'olio extravergine di oliva, il picnic è leggero e di buona qualità. Un consiglio: farciscele con mozzarella, prosciutto e verdure (Artigianplada, 1,99 euro).



la frittata della settimana i cubotti mediterranei

Ecco un secondo estivo per 4 persone: sbatti 10 uova, 100 g di grana padano, 50 g di pecorino romano (grattugiati), 2 foglie di menta, 1/2 kg di ciliegi saltati in padella con olio e aglio. Versa tutto in una teglia (24x18 cm) rivestita di carta forno e inforna a 180° per 20 minuti. Taglia la frittata a cubotti e su ognuno disponi 1/2 bocconcino di mozzarella e 1 acciuga sott'olio.

tangenziale
Est(i)
di Federica Esti



PECCATI DI GOLA FRANCESI

La tangenziale Est(i) in vacanza consiglia di non avere regole. Rilassati perché tutto è permesso! Il disordine nella stanza d'albergo, l'orario elastico, i cambi di programma all'ultimo minuto. Soprattutto è concesso regalarsi peccati di gola. Io adoro assaggiare le specialità del posto e rubare le ricette da inserire nel mio taccuino gourmand. Quest'anno, dalla Francia, porterò a casa un piatto gustoso e semplice da realizzare: crostini di pane con formaggio di capra e miele. Scalda in forno a 180° del pane, fallo dorare e poi aggiungi lo chèvre (come dicono qui) che preferisci. Condisci a parte del songino, con olio, sale e pepe, stendilo sul piatto e appoggia sopra i crostini. Un filo di miele ed è pronto.

■ Scrivi a esti@mondadori.it

IL SALE CON PIÙ GUSTO

Con i **FIOCCHI DI SALE MARINO** di Cipro, naturali e aromatizzati, esalti il gusto dei piatti. Ne basta un pizzico per insaporire il pesce e la carne (Falksalt di LTA, 6 euro).



OGGI PREPARO L'ANANAS

Disseta, aiuta a digerire ed è senza grassi. Quando fa caldo l'ideale è l'**ANANAS**. Come macedonia, con il gelato o con tanto ghiaccio per un bel frappé. L'importante è che abbia tanto sapore come quelle del marchio F.lli Orsero.

STEFANIA CARLEVARO scrivile a carleva@mondadori.it