

CREARE UNA CENA PERFETTA

È IL SOGNO DI OGNI CUOCO O CUOCA.

DALL'ATMOSFERA AL CIBO, SI VUOLE CHE TUTTO SIA SPECIALE.

PERCHÉ È IL RICORDO DI QUEL MOMENTO

CHE VIVRÀ PER SEMPRE DENTRO DI NOI



ANGELA FREUDA

La cena perfetta

S

ANGELA FREUDA

La cena perfetta



S
SOLFERINO

LE GIORNATE CALDE PORTANO CON SÉ

VOGLIA DI LEGGEREZZA E SAPORI DIVERSI.

CHE RICORDANO I MIEI VIAGGI



PESCHE CON LA BURRATA



10
MINUTI



5
MINUTI



ALENICO
DI PUGLIA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

3 pesche mature
a pasta gialla
2 burrate fresche
6 foglie di basilico
1 fetta di prosciutto crudo
spessa 1 cm (facoltativa)
succo di limone q.b.
olio extravergine di oliva q.b.
sale q.b.
pepe q.b.

PREPARAZIONE

La ricetta è molto semplice, ma davvero gustosa: quello che ci vuole per una giornata calda. Iniziate pulendo bene la superficie delle pesche perché non verranno sbucciate. Asciugatele e tagliatele a metà. Cercate di eliminare il nocciolo senza rovinare troppo la polpa. Scaldate una griglia e, quando rovente, scottate le fette di pesca. Sono molto delicate quindi usate una spatola da cucina e delle pinze per girarle una sola volta. Sono sufficienti un paio di minuti, per dare un po' di sapore e imbrunire i lati. Disponetele su di un piatto e distribuiteci sopra la burrata. Aggiungete allora le foglie di basilico, un pizzico di sale e di pepe e un cucchiaino di succo di limone. Finite con un filo di olio e, se volete, delle striscioline di prosciutto crudo. Se decidete di aggiungerle, potete prima abbrustolirle sulla piastra per renderle croccanti e ancora più saporite.



Credits

110FA, Amleto Missaglia, Andrea Merendi, Antonio Sciortino,
Benedetto Fasciana, Bitossi Home, Clori – Home & Flowers,
Forme di Farina, Knindustrie, Kose Milano,
Irene Cuzzaniti – flower designer, le bianche margherite,
Madame Gioia Home, Made a Mano,
MVHSRL per Broste Copenaghen e Madam Stoltz,
OMV Osanna Visconti di Modrone, Porro, POTAFIORI,
Raw & Co., Richard Ginori, Sabine Pagliarulo,
SchönhuberFranchi, Society Limonta.

Infine, grazie per la preziosa collaborazione a
Emidio Mansi di Pasta Garofalo, Francesca De Marco,
Direttore Marketing di Lindt & Sprüngli Italy,
Gianluca Pasini di Molino Pasini, Francesco Zonin di Zonin1821
e Nicola Bertinelli, Presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano.