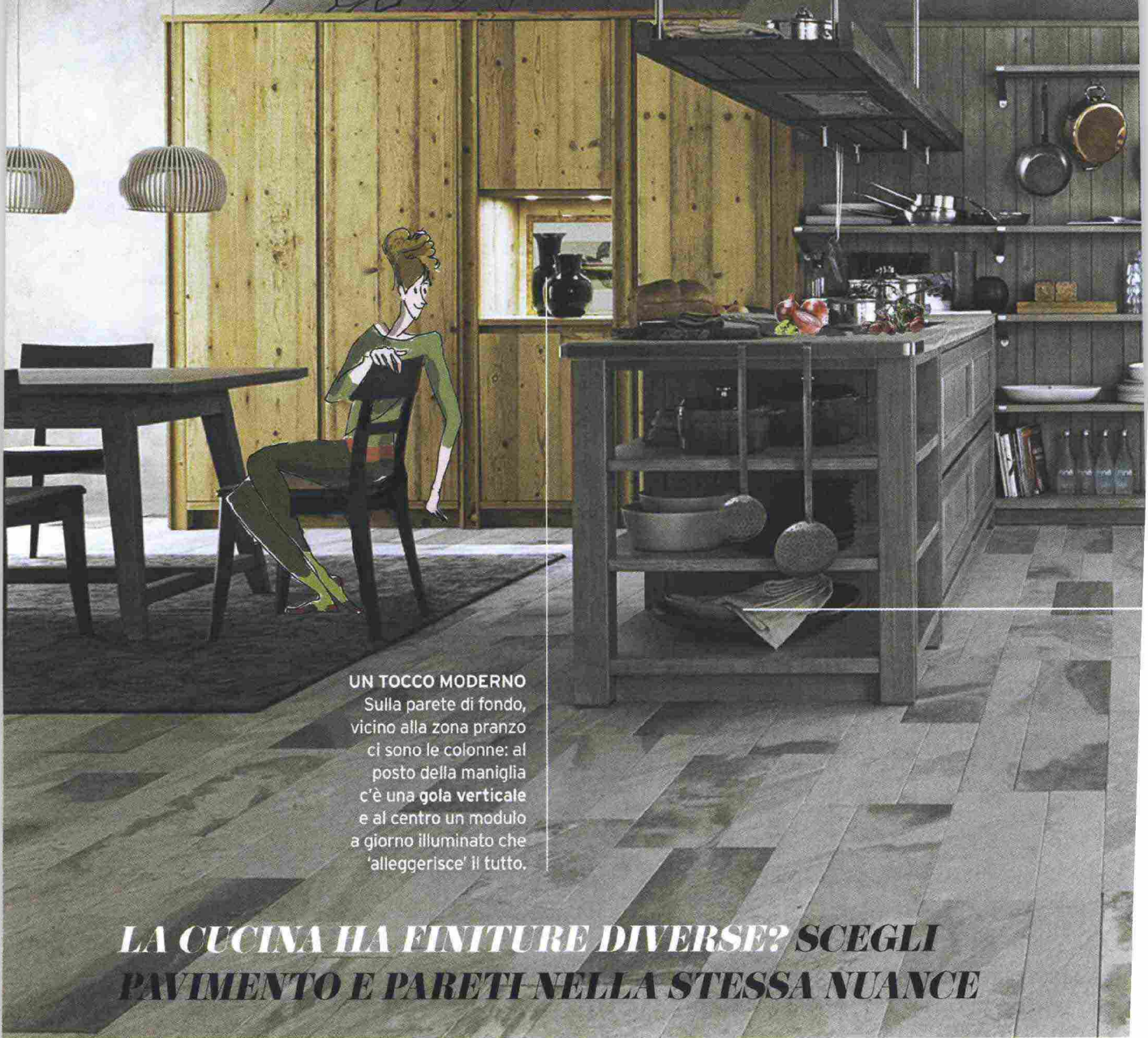


INVERNO

LA CUCINA DI FEBBRAIO

# Rustico 2.0



**UN TOCCO MODERNO**

Sulla parete di fondo, vicino alla zona pranzo ci sono le colonne: al posto della maniglia c'è una gola verticale e al centro un modulo a giorno illuminato che 'alleggerisce' il tutto.

**LA CUCINA HA FINITURE DIVERSE? SCEGLI PAVIMENTO E PARETI NELLA STESSA NUANCA**

Cucina modello **Maestrale** di **Scandola**.

*Legni di recupero, pareti a doghe e piani in pietra: i **must della tradizione** si rinnovano con soluzioni dal **design moderno***

*Gli ingredienti del mese...*

ananas • banane • broccoli • cachi  
• castagne • cavolfiori • cavoli • cavolini di bruxelles • cefalo • **cipolle** • **finocchi**  
• funghi • melanzane • mele cotogne  
• melograno • merluzzo • noci • nocciole  
• orata • rape • sardina • uva

**FEBBRAIO**

*Lo sapersi che...*

La **cipolla** è superversatile: puoi sceglierla come base per vari piatti ma anche farne l'ingrediente principale e mangiarla frita, marinata, saltata, dolce, caramellata...

➔ PER LE RICETTE VOLTA PAGINA

**DAL PASSATO...**

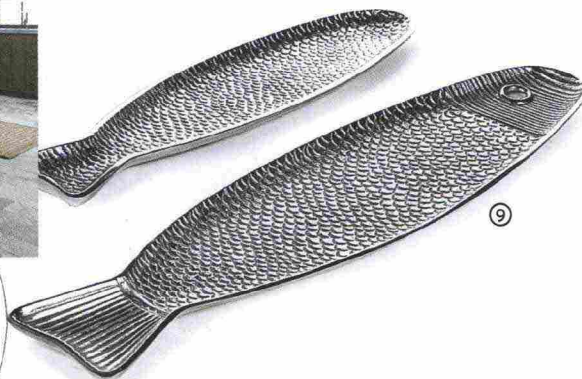
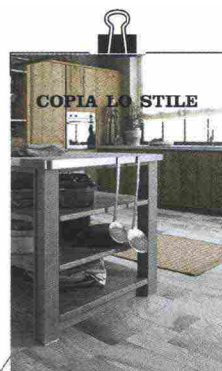
Maestrale è una cucina con i frontali formati da assi di legno ricavato da demolizioni di vecchi fienili e edifici alpini. Così, la loro superficie ha nodi, piccole fessurazioni e altre 'imperfezioni' che creano un prodotto unico e inimitabile.

**L'ISOLA IDEALE**

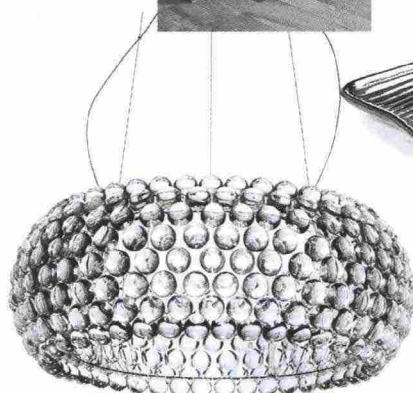
Perché sia funzionale dovrebbe avere tutt'attorno al piano cottura almeno 30 cm per poter lavorare con agio. Alla base metti i cassettoni dove tenere a portata di mano pentole, coperchi e condimenti; sopra posiziona la cappa, che deve essere larga quanto i fuochi (se vuoi scoprire tutte le ultime novità su questi elettrodomestici vai a pagina 74).

**I MATERIALI**

La cucina Maestrale ha top in pietra Ice Quarzite spessore 4 cm, colonne e basi della zona lavello hanno i frontali in legno di recupero, isola e boiserie sono in abete ardesia, la cappa in acciaio.



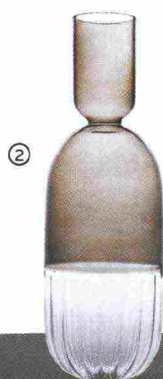
*Linee sinuose, accenni  
'animalier' e tutto il  
calore del legno per uno  
stile 100% naturale*



① Listelli in legno riciclato colorato per la sedia Righe [Controprogetto, cm 40x40x80h €268]. ② Mrs è la caraffa in vetro borosilicato [Something Good, Ø cm 10x32h €173]. ③ Pasta fresca in 10 minuti con l'impastatrice Pasta Maker [Philips, cm 34,3x21,5x30h €229,99]. ④ Vassoio in legno con manico in metallo Loop [Woud, Ø cm 21,5 €52]. ⑤ Wonder è il tavolo allungabile con top in legno laccato color antracite [Bontempi, cm 170/250x106x75h €2.988].

⑧

⑥ Tante piume decorano il vassoio Feathers Luna [Ary su » yoox.com, Ø cm 38 €25].



⑦ PAN 999 è l'elegante casseruola in ferro e argento puri [San Lorenzo, Ø cm 30 €930].

⑧ Caboche è la preziosa sospensione in vetro a bolli [Foscarini, Ø cm 70x28h €2.500].

⑨ Vassoi a pesce Fish & Fish [Serax su » moronigomma.it, da cm 11 da €14].



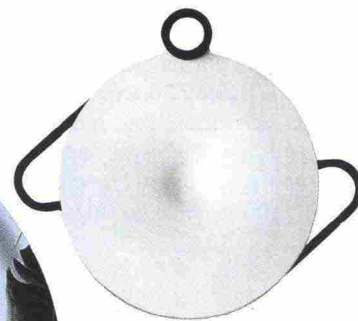
⑤

**[SUL PAVIMENTO]**

A metà fra cementine e parquet, Wood è la 'piastrella' in legno di rovere [Bisazza, cm 20x23 prezzo da rivenditore].



⑥



⑦



## CIPOLLE ALLA CURCUMA

### INGREDIENTI PER 2 PERSONE:

- ✓ 2 cipolle ✓ olio evo
- ✓ curcuma ✓ pangrattato
- ✓ semi a piacere (sesamo, lino, papavero...) ✓ 1 cucchiaino di mandorle a scaglie ✓ sale e pepe

**COME SI FA:** lava le cipolle e mondale, avendo cura di eliminare il primo strato, quindi taglie a metà in modo da ottenere due 'coppette' che inciderai a croce con un taglio profondo. Sistemale in una teglia unta di olio e apri con cura tutti gli strati, per permettere al



### [LA TEGLIA]

Delicia Gold, quadrata, ha un rivestimento antiaderente di alta qualità [Tescoma, cm 23x23 €13,40].

condimento di penetrare bene. In un piatto prepara un mix composto da pangrattato, semi, sale, pepe e curcuma. Distribuisci il composto sulle cipolle, completa con le mandorle a scaglie e metti in forno già caldo a 180 °C per circa 30 minuti, poi fai gratinare per altri 5 minuti.

## RISOTTO CON FINOCCHIO, ROBIOLA E PERA ALL'ANICE

### INGREDIENTI PER 2 PERSONE:

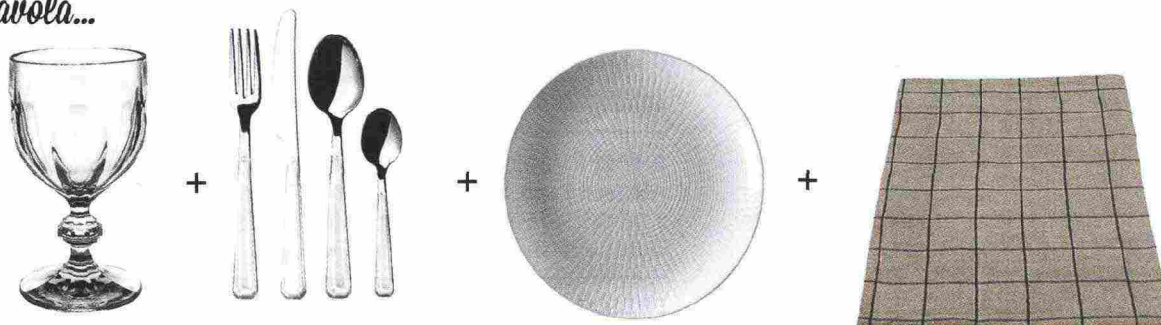
- ✓ 160 g di riso Carnaroli ✓ 1 finocchio
- ✓ 1 pera piccola ✓ 100 g di robiola
- ✓ 5 ml di aceto bianco
- ✓ mezzo bicchiere di liquore all'anice
- ✓ sale ✓ noce moscata ✓ olio evo

**COME SI FA:** monda il finocchio e lessalo in acqua bollente leggermente salata (conserva l'acqua di cottura per usarla al posto del brodo per cuocere

il riso). Frulla il finocchio con il frullatore a immersione e tienilo da parte. In una casseruola fai tostare il riso, sfuma con il liquore all'anice, fai evaporare e bagna poco alla volta con l'acqua nella quale è stato cotto il finocchio. Porta a cottura e a 5 minuti dalla fine aggiungi anche la pera tagliata a piccoli pezzetti e la crema di finocchio. A cottura ultimata togli dal fuoco e manteca con la robiola a pezzetti e l'aceto, regolando di sale. Servi profumando con una grattata di noce moscata.



### a tavola...



**BICCHIERE** a calice Bernadotte in cristallo per acqua [Villeroy&Boch €19,90]. **POSATE** Belle Epoque in acciaio e acrilico trasparente [Guzzini, €62 il set da 24]. **PIATTI** collezione Le Granaglie in ceramica con decori ispirati alla natura [Brandani, €15,50 il set da 4 dessert]. **TOVAGLIA** in 100% lino a quadri colore naturale/nero [Fiorirà un Giardino, cm 110x110 €71,28].