

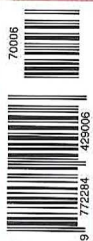
Cotto e mangiato

COTTO E MANGIATO
MAGAZINE
MENSILE
ANNO 4 - € 1,90

la cucina facile, veloce e di qualità

N°6 GIUGNO
2017

1 GIUGNO 2017 - AUT. 4,30 €; BE 4,00 €; F 7 €; CH CT 4,50 CHF;
E - PTE CONT. 3,70 €; CH 5,90 CHF; D 5,50 €



**NUMERO
DOPPIO
MAGAZINE +
SPECIALE
RICETTE
DI MARE**

SUBITO PRONTI

PRIMI PIATTI FREDDI
FOCACCE FANTASIA
DOLCI CON LE CILIEGIE

**Il piatto
del mese**
Peperoni ripieni
di pasta
e verdure
a pag. 32

TAVOLE D'ESTATE

MENU SFIZIOSI E SEMPLICI DA PREPARARE
CON COLORATI ORTAGGI DI STAGIONE, MANZO,
CARNI BIANCHE, PESCE ED ERBE PROFUMATE



Picnic open air
IDEE PER PRANZI
E MERENDE GOLOSE
DI SICURO SUCCESSO

Menu pugliese
ORECCHIETTE DI MARE
FILETTI DI TRIGLIA FRITTI
SEMIFREDDO AL CAFFÈ



**TESSA GELISIO
I MIEI SEGRETI
IN CUCINA**

7

L'editoriale
del direttore
La posta
dei lettori



L'opinione
di Tessa



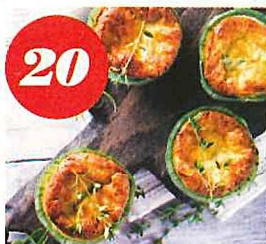
L'intervista



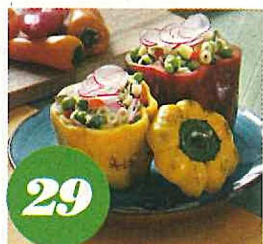
Il protagonista



Saper comprare



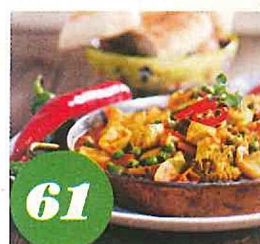
Tema del Mese
Picnic



Le Ricette
per ricevere



Scuola di cucina



Le Ricette
per tutti i giorni

< Cotto e mangiato >

N°6 Giugno
2017

Sommario



86

Piccoli Chef crescono



88

Home Decor



90

Kitchen

le ricette



per
ricevere



MENU POMODORINI

Corona di patate dolci
con bufala
31

Pasta e pomodorini
rossi e gialli
32

Straccetti con rucola
e rosmarino
34

Mousse alle fragole
con panna fresca
36

MENU MENTA

Panzanella con cetrioli,
cipolla e pomodori
39

Peperoni ripieni
di pasta e verdure
40

Filetti di pollo
all'ananas e marsala
42

Cestino croccante
con gelato alla frutta
44

MENU PUGLIESE

Melanzane grigliate
con olio ai capperi
47

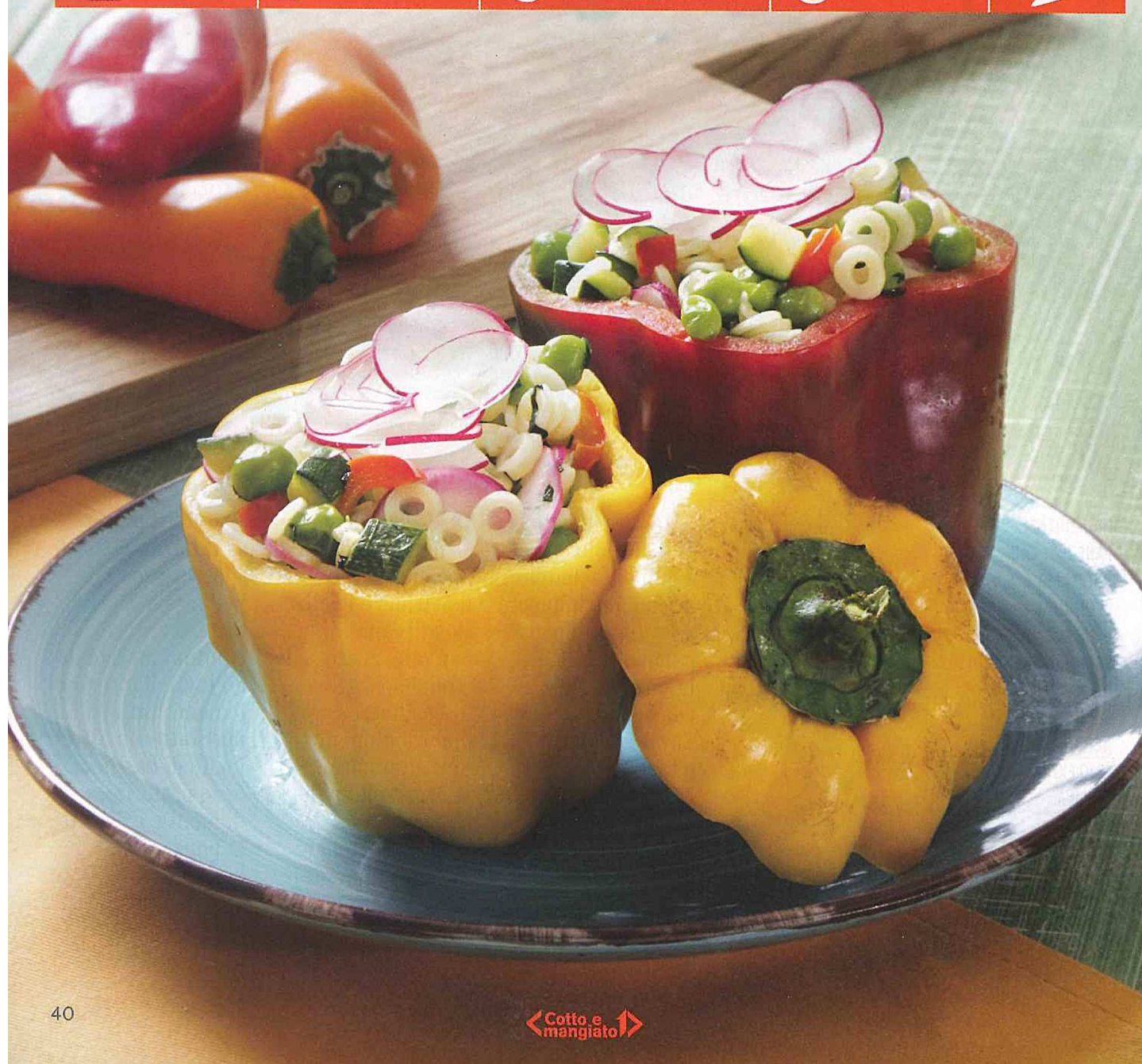
Orecchiette
con polpo e patate
48

Filetti di triglia fritti
in guazzetto
50

Zuccotto semifreddo
alla panna e caffè
52

Peperoni ripieni di pasta e zucchine

Gli ortaggi di stagione con la farcitura golosa sono una ricetta a sorpresa. Ideale per incuriosire gli ospiti... e sorprenderli con il gusto della menta!

**6 PERSONE****DIFFICOLTÀ MEDIA****PREPARAZIONE 20 MIN
COTTURA 30 MIN****COSTO MEDIO**



I colori del mare TOGNANA

Un vaso blu per illuminare l'ambiente

Se è ancora troppo presto per andare al mare, si può però cominciare a sognarlo, anche restando all'interno della propria casa. Basta giocare con i colori e le sfumature, azzurri e blu che donano freschezza all'ambiente e lo accendono di nuova luce. La linea di vasi Deco di Andrea Fontebasso 1760 porta il colore e la sensazione delle vacanze nelle nostre abitazioni, grazie all'intensa tonalità del blu del vetro. I vasi sono disponibili nei due formati cilindrici (h. 26 cm: 31 euro, h. 31 cm: 34 euro) e nel formato 'bottiglia' (h. 28 cm: 27 euro). Hanno forme lineari e una texture in superficie che crea interessanti giochi di luce. www.tognanaporcellane.it

Una tovaglia color senape

H&M HOME

Realizzata in cotone biologico, questa tovaglia è decorata con piccoli motivi geometrici color senape. Semplice ma elegante, decora la tavola con discrezione. Misura 145 x 200 cm e costa 14,99 euro. www2.hm.com



A tinte accese VILLA D'ESTE

Una collezione che non passa inosservata

Moderno e basic, Amsterdam è il servizio per la tavola che prende il nome dalla vivace capitale olandese. Colori accesi e luminosi, in contrasto con il nero e il bianco che delineano i contorni dei piatti. Ne nascono accostamenti di grande impatto visivo, per chi ama uno stile che non passa inosservato. Il servizio da 18 pezzi costa 98,80 euro. www.villadestehometivoli.it

