

MAGGIO 2023

€ 2,50

CASA facile

IL MAGAZINE CHE ARREDA CON TE

Nuovi orizzonti

• ROSSO, GIALLO, BLU IL RITORNO DEI
COLORI PRIMARI • DÉCOR 'ILLUSIONISTA'
TAPPETI E VETRATE ADESIVI • LIFESTYLE
COME SI PROGETTA LA CUCINA OUTDOOR

Da scoprire
_ il piano cottura
con la cappa
'a scomparsa'
_ le maniglie che
ridefiniscono
lo stile
_ le spille fai-da-te
per la casa e
la tavola

VIVERE ALL'APERTO!

- 6 NUOVI STILI PER IL SALOTTO OPEN AIR
- SHOPPING: LA MISE EN PLACE PRIMAVERA/ESTATE

4 maggio 2023 • n. 05 - anno XXVII - Mensile - AUT 6,50 € - BE 6,10 € - LUX 6,50 € - F 5,70 € - Code du produit 9 771125 511276 - Poste Italiane SpA Sped. in A.P. D.L. 353/03 - art. 1, comma 1, CMP Milano Rosetto



Periodici S.r.l.



**TRAMEZZINI
CON ROASTBEEF**

INGREDIENTI

- ✓ 12 fette di pancarré senza bordi
- ✓ prezzemolo
- ✓ foglie di sedano
- ✓ un mazzetto di spinaci
- ✓ 300 g di maionese
- ✓ 250 g di giardiniera
- ✓ alcune foglie di lattuga
- ✓ 200 g di roastbeef in fettine

COME SI FA

- 1 *Taglia a triangolo 12 fette di pancarré senza crosta e scaldale in forno. Scotta un mazzetto di prezzemolo, foglie di sedano e spinaci, frullalo e incorporalo a 150 g di maionese. Sgocciola 250 g di giardiniera e tritala.*
- 2 *Spalma 8 triangoli di pane con maionese alle erbe, copri con foglie di lattuga e 200 g di fettine di roastbeef. Spalma altri 8 triangoli con 150 g di maionese normale e posali sulla carne. Spalmali di maionese verde, unisci la giardiniera, altra lattuga e, copri con gli ultimi triangoli di pane spalmati di maionese. Per il trasporto: avvolgi i tramezzini nella pellicola e tienili in una box refrigerata.*



in un prato

Sulla coperta a scacchi posa piatti dal décor toscano, bicchieri multicolor e tazzine chic ma super pratiche.



SHOPPING LIST

- 1 Set 4 bicchieri con coperchio e caraffa dotata di diffusore estraibile Mydrink [Tescoma, litri 2,5 € 39,90].
- 2 Coperta da picnic impermeabile [Manomano, cm 200x200 € 56,39].
- 3 Piattino, vassoio e ciotola in melamina collezione Medicea [Brandani, ø cm 21,5 € 8, cm 50x35,5 € 27,5 e ø cm 11 € 22,50/6 pzi].
- 4 Lunchbox termica in acciaio [Design Letters, ø cm 11x9h € 36].
- 5 Posate Fancy Home blu [Tescoma € 3,40 il cucchiaino, € 3,90 cad forchetta, coltello e cucchiaio].
- 6 Tovaglioli Capri in 100% cotone stampato [Caleffi, cm 48x48 € 9,50/2 pzi].
- 7 Cestino pieghevole in tessuto denim [Tescoma, cm 46x30x23h € 59,90].
- 8 Set di 6 bicchieri colorati Brio in varie nuance [Brandani, cl 33 € 22].
- 9 Tazzina Lucilla e tazza Teatime con piattino a incastro e antiscivolo [Mario Luca Giusti, € 120 e € 180 i set da 6].
- 10 Caraffa termoisolante Plissé in resina termoplastica [Alessi, cm 32h € 84].



PARMIGIANA CON TOFU E VERDURE

INGREDIENTI

✓ 3 peperoni rossi ✓ 4-5 zucchine ✓ 400 g di tofu ✓ 250 g di passata di pomodoro ✓ 2 spicchi d'aglio ✓ 1/2 peperoncino piccante ✓ 1 mazzetto di rosmarino, timo e salvia ✓ 1 cucchiaio di lievito in scaglie ✓ 1 cucchiaio di gomasio ✓ 1 ciuffo di basilico ✓ olio evo ✓ sale

COME SI FA

① Sbriciola il tofu, fallo asciugare in una teglia in forno a 180° per 15 minuti. Fuori dal forno condiscilo con un filo d'olio e sale. Lava e pulisci i peperoni, falli a falde, aggiungi olio e sale e cuoci in forno a 200° per 15 minuti. Lava e affetta le zucchine, cuocile in padella antiaderente, senza olio, girandole due volte, sala.

② In una casseruola versa passata, aglio pelato, trito di rosmarino, timo e salvia, peperoncino diviso in due, 1 tazza d'acqua, 1 cucchiaio d'olio e cuoci 30 minuti. Togli aglio e peperoncino e sala.

③ Mixa gomasio e lievito. Crea la parmigiana alternando a strati verdure, tofu, mix di lievito e gomasio, foglie di basilico e salsa di pomodoro. Spargi in superficie il mix di lievito e gomasio rimasto, un giro d'olio e inforna a 180° per 20 minuti, gratinando negli ultimi 3.

{ IDEE E SOLUZIONI }



in terrazza

Sa di primavera la tavola per le prime cene all'aperto, con stoviglie floreali e un tocco oro su posate e calici.

SHOPPING LIST

- ① Caraffa in vetro verde Glass Jug [Pols Potten, 0,85 litri € 45]. ② Bicchieri in cristallo sintetico con bordo oro 24K Winston Goldfinger [Mario Luca Giusti, da € 840 il set da 6 acqua]. ③ Alzata per dolci Agorà in polipropilene [Blum Plus, ø cm 30x24h € 44,90]. ④ Tovaglioli in cotone stampato Tropical [Caleffi, cm 48x48 € 11,50/2 pzi]. ⑤ Set di 2 tazze da caffè con piattino Airone [Coincasa € 22,90]. ⑥ Ciotola Cabbage in ceramica smaltata [Bordallo Pinheiro, ø cm 17 € 18]. ⑦ Piatto San Raphael Wild Flower rosso [Arket, ø cm 40 € 69]. ⑧ Tovaglia Policromo in cotone con stampa digitale [Fazzini, cm 145x180 € 65]. ⑨ Rostiera in vetro Grandchef con coperchio [Tescoma, ø cm 32 € 42,90]. ⑩ Vassoio O in acciaio inox verniciato salvia, con foro per il dito [Pintinox, ø cm 24 € 35,26]. ⑪ Posate Cortina in acciaio inox Gold [Sambonet € 439 il set da 24]. ⑫ Tagliere in acacia [H&M Home, cm 23x27,6 € 24,99].

continua →