

Aglie, olio & peperoncino a modo mio PIATTO ELECTRO DANCE

Pronto in 15 min

Difficoltà *

Ingredienti per 4:

- 400 g spaghetti
- 3 spicchi aglio con la buccia
- 3 peperoncini
- 15 g grana
- 7 cucchiai olio
- sale grosso
- prezzemolo

Metti sui fornelli una grossa pentola per la pasta. Mentre l'acqua bolle, fai soffriggere l'olio con l'aglio (schiacciato ma non sbucciato) e il peperoncino in un wok, a fuoco bassissimo. Getta gli spaghetti nell'acqua bollente, scolali dopo 5 minuti e prosegui la cottura nel wok con il condimento. Lascia mantecare con due o più mestoli di acqua di cottura della pasta e il formaggio grana, fino a che il piatto non assume una consistenza cremosa. Decora con prezzemolo e peperoncino a filetti.

IL DESIGN: 1. Pennellate grafiche sul copritavolo, Marimekko (€ 69). 2. Fiori stilizzati nei piatti, UC of Benetton distribuito da Desart (€ 26,50 il set). 3. Posate in tinta, Present Time (€ 43).



La playlist

Solomon, Daddy's jam rmx
John Bon Godass, The last dance
Cosmo Vitelli, This is not a pill song
Barkin Dogs, Mouth to mouth
Calabrese, Che Guevara

HA COLLABORATO GIULIA ROSSI. FOTO MARIMEKKO CORPORATION.

Hummus con uovo pochè PIATTO FUNKY

Pronto in 30 min

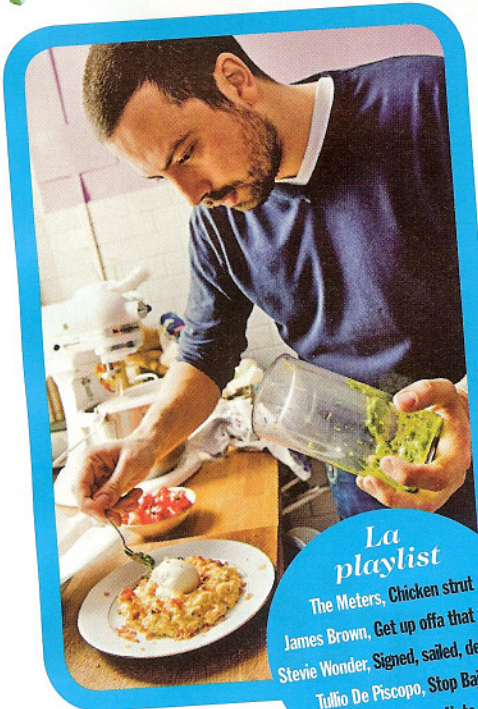
Difficoltà *

Ingredienti per 4:

- 500 g ceci lessi
- 1 spicchio aglio
- 8 fettine bacon
- 4 uova
- 1 limone
- rosmarino
- erba cipollina
- sale
- olio

Scalda i ceci con un filo d'acqua, il rosmarino e l'aglio. Aggiungì un pizzico di sale, un po' d'olio, il succo di limone e frulla a crema con il minipimer. Con lo stesso attrezzo fai un pesto con l'erba cipollina e l'olio. Rosola il bacon. Scalda dell'acqua in un pentolino: quando è quasi bollente aggiungi l'aceto, agita con un cucchiaio e sguscia nel "vortice" un uovo alla volta. Dividi l'hummus nei piatti, disponi un uovo pochè su ogni porzione e decora con il bacon sbriciolato tra le mani e il pesto.

IL DESIGN: 1. Bicchieri a maxi pois, Zak! Design (€ 23,40 il set). 2. Caraffa rosa shocking, Mario Luca Giusti (€ 48). 3. Righe multicolor sul grembiule pop, Incidence (€ 15,40).



La playlist

The Meters, Chicken strut
James Brown, Get up offa that thing
Stevie Wonder, Signed, sealed, delivered
Tullio De Piscopo, Stop Bajon
Camille, Money Note



Bocconcini di agnello nel nido PIATTO INDIE ROCK

Pronto in 20 min

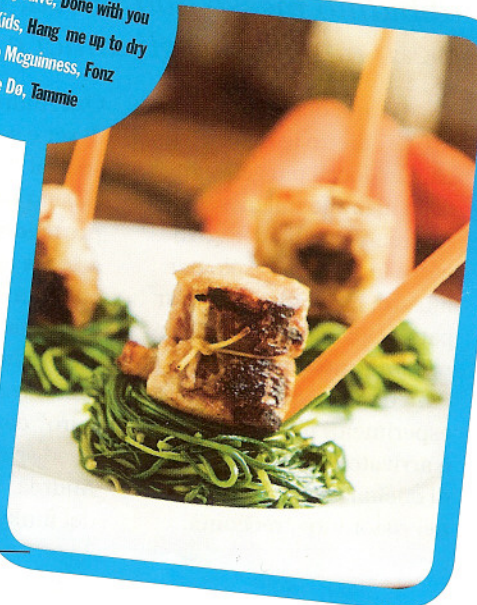
Difficoltà **

Ingredienti per 4:

- 2 carrè di agnello disossati
- 1 Kg agretti
- 20 g burro
- timo
- sale
- olio
- 1 carota per la decorazione

Lava gli agretti, eliminando le radici dure. Taglia il carrè a bocconcini e falli saltare in padella con un filo d'olio per circa 5 minuti. Intanto, riscalda il burro nel wok o in una padella profonda. Quando sfrigola, aggiungi il timo e gli agretti e falli saltare per qualche minuto senza smettere di mescolare. Pulisci la carota e tagliala a bastoncini sottili. In ogni piatto disponi tre mucchietti di agretti, fai una fossetta al centro e appoggia su ogni nido un bocconcino di agnello e un bastoncino di carota in modo che stia dritto.

IL DESIGN: 1. Calici gotici a coppa, Marioluca Giusti (€ 23, la coppia). 2. Si chiama Vinocchio il decanter ad ampolla, Italesse (€ 99). 3. Per gli aperitivi la ciotola décor, LSA (€ 59 il set).



La playlist

The Cure, Close to me
Whitest Boy Alive, Done with you
Cold War Kids, Hang me up to dry
Eugene McGuinness, Fonz
The Do, Tammie