

23/02/19

Io donna ITA

N°8

Diffusione 219.418

Pag.238

Un'oasi di città

C&C Milano, Materassi/Cuscini

Laura Fantacuzzi, Fotografi

Galati-Fourcade Maxime,

Anita Sciacca, Redattori/Stylist



Un'oasi di città

Stucchi, decori, marmi, parquet a intarsio. Ma il vero lusso è il bow-window, riprogettato come zona lettura

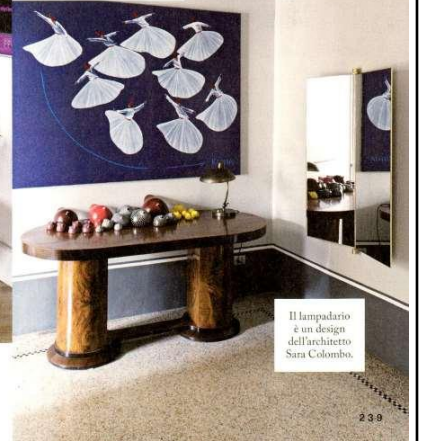
Il design convive con mobili d'epoca. Per i cuscini, tessuti multicolore di Alberto Levi Gallery e C&C Milano.



Lungo il viale dei platani

La luce incredibile che ogni giorno inonda le stanze di questo appartamento milanese a due passi da Parco Sempione, e la vista sui platani, altissimi, hanno fatto scoccare il colpo di fulmine. «Quando gli attuali proprietari hanno trovato questa casa, in un palazzo fine Ottocento, era in uno stato di totale abbandono» racconta Sara Colombo, l'architetto che ha seguito la ristrutturazione (saracolombo.com). La distribuzione interna è stata ripensata sui desideri dei padroni di casa. Nel living è stato recuperato il parquet di quercia intarsiato e si è creato un ambiente dai colori neutri, perfetto per ospitare un mix di mobili d'autore, antiquariato e arte contemporanea. L'angolo del cuore è sicuramente il bow-window, incorniciato dal verde degli alberi.

Una credenza anni Quaranta arreda il corridoio.



Il lampadario è un design dell'architetto Sara Colombo.

23/02/19

Io donna ITA

N°8

Diffusione 219.418

Pag.244

La mia India

C&C Milano, Tovagliolo

Federico Miletto, Fotografi

Sergio Colantuoni, Redattori/Stylist

G. Fantini, Redattori/Stylist

Simonetta Li Pira, Redattori/Stylist



La civiltà del cibo

Dahl di lenticchie rosse, curcuma e zenzero

Ingredienti x 4	2 cm di zenzero grattugiato
250 g lenticchie rosse	1 scalogno
500 ml brodo vegetale	3 cucchiaini d'olio
1 cucchiaino di curcuma	300 ml latte di cocco
1 cucchiaino di curry	1 foglia d'alloro
1 cucchiaino di cumino	2 bacche di cardamomo
	2 di passata di pomodoro
	200 g riso basmati sale

L'idea décor
 Apparecchiate e segnate in agenda: tra un mese in India si festeggia l'Holi, il fantasmagorico festival dei colori che scaccia via la cupezza dell'inverno. Questa *mise en place* la anticipa con foretture fuori dall'ordinario. E, per sottolineare l'esotica decorazione dei piatti, ne scosta le ciotoline con il cibo dal centro.

In una padella, rosolate le spezie (curry, zenzero, curcuma) con i tre cucchiaini d'olio, unite lo scalogno e, dopo un minuto circa, la passata di pomodoro e il brodo vegetale. Ancora un minuto e versate le lenticchie (che non avete prima lasciato in ammollo, non è necessario) e la foglia d'alloro.

Lasciate cuocere su fiamma dolce per 30 minuti circa, finché non le vedrete un po' disfarsi. Aggiustate di sale, versate il latte di cocco e mescolate bene.

Servite con una ciotola di riso basmati sciacquato più volte sotto acqua corrente, poi cotto con il cardamomo e un pizzico di sale.

Curry & co.

Lo preparate in mezz'ora, più o meno: il dahl è una purea veg profumata, da mangiare insieme al riso oppure al pane chapati e/o naan, o ancora da sola, come gustosa zuppa calda. No limits, perché le lenticchie rosse con il curry sono digeribili e proteiche. Ma se volete esagerare, esiste anche una versione barocca e meno light, lo "Shahi Dahl", che mixa cinque diversi tipi di questo legume.

La mia India

di Simonetta Li Pira - foto di Federico Miletto
 lifestyle Sergio Colantuoni - food styling Gino Fantini

IO DONNA 23 FEBBRAIO 2019

IO DONNA 23 FEBBRAIO 2019

245

23/02/19

Io donna ITA

N°8

Diffusione 219.418

Pag.246

La mia India

C&C Milano, Tovagliolo

Federico Miletto, Fotografi

Sergio Colantuoni, Redattori/Stylist

G. Fantini, Redattori/Stylist

Simonetta Li Pira, Redattori/Stylist



In queste pagine e nella doppia d'apertura: piatti con decoro esotico VITO NESTA, tovaglioli in cotone S.D.C. MILANO, posate SAMBONIT, fiori LA FIORERIA di Irene Cuzzaniti, giubbotto in pelliccia e borsa in pelle FENDI. La spesa: courtesy Simply (simplymarket.it).

La civiltà del cibo

Samosa veg e salsa raita allo yogurt

Ingredienti

x 8 samosa

250 g farina
100 ml acqua
50 ml olio di semi

sale.

Per la farcia:

300 g patate

80 g piselli

1 cipolla piccola

zenzero fresco

1 peperoncino

cumino in polvere

coriandolo

curcuma.

Per la salsa raita:

3 di yogurt naturale

1 cetriolo

1 pomodoro ramato

2 ravanelli, cumino

sale, pepe

Preparate la sfoglia con la farina, l'acqua, l'olio di semi e il sale. L'impasto dovrà risultare liscio ed elastico, quindi avvolgetelo nella pellicola e ponetela a riposare per un'ora circa. Nel frattempo, lessate le patate pelate a dadini, scolatele e fattele rosolare in padella con la cipolla e il coriandolo tritati, 2 cm di zenzero grattugiato, il cumino, la curcuma, più un pizzico di sale. Infine, schiacciate il composto grossolanamente.

Dividete l'impasto in quattro, stendetelo ricavando 4 dischi che taglierete in due, per ottenere un totale di 8 samosa. Avvolgete ciascun semicerchio con le dita in modo da formare un cono, farcitelo e richiudetelo inumidendo i bordi con acqua. Friggete i samosa in abbondante olio di semi e lasciateli sgocciolare su carta fritta.

Per la salsa raita, mescolate lo yogurt con il cetriolo e il pomodoro a dadini (o bastoncini), il cumino in polvere e i ravanelli a fettine. Salate, pepate e servite la salsa fredda con i fagottini ancora caldi.

Il cono speziato

Olio di strada croccante, low cost, popolarissimo, i samosa sono "di casa" persino in Kenya e in Turchia. Fritti o informali, sempre conici, possono contenere di tutto: patate, e formaggio, lenticchie e cipolle, persino carne... Vanno pucciati nella salsa raita o nel chutney. E per completare l'esperienza indiana, bevete un Masala Chai, il tè nero speziato mixato con il latte.

246

IO DONNA 23 FEBBRAIO 2019

IO DONNA 23 FEBBRAIO 2019

247

