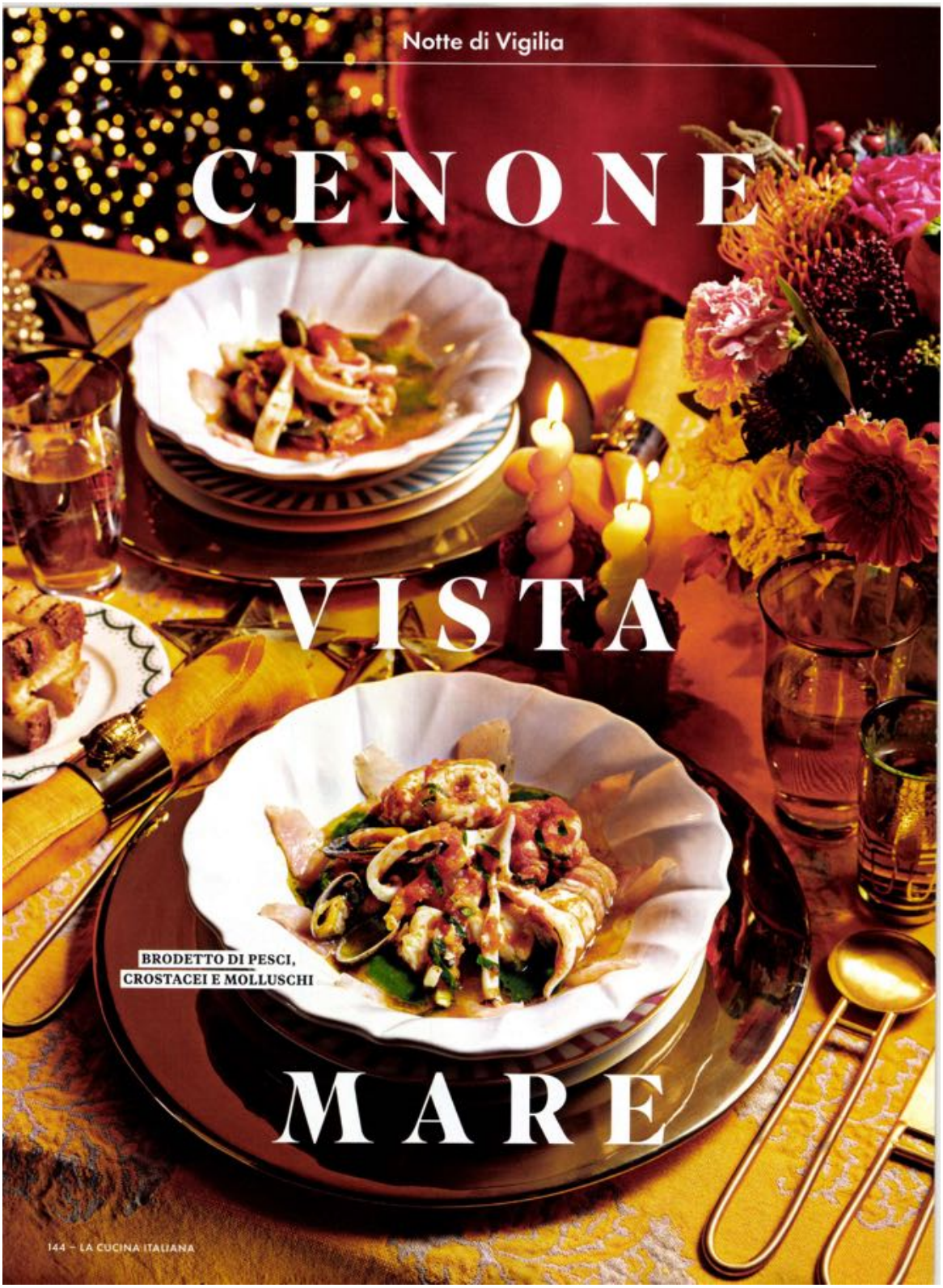
CENONE VISTA MARE

December 1, 2021 - Issue 12, Page 144
REACH: 140000 - MIV: €1.8K - Page occupation: 0.54

Italy
La Cucina Italiana IT



STYLISTS: Angela Odone, Beatrice Prada, Valentina Vercelli, Joelle Nederlants, Charlotte Mello Teggia

PHOTO: Guido Barbagelata, Riccardo Lettieri

CATEGORIES: Tablecloth, Napkin

CENONE VISTA MARE

December 1, 2021 - Issue 12, Page 145
REACH: 140000 - MIV: €68 - Page occupation: 0.02

Italy
La Cucina Italiana IT

Pesci, crostacei e conchiglie al massimo della loro bontà in quattro piatti che Moreno Cedroni ha creato per noi. Pronti da copiare e da comporre a piacere in un menù dai sapori sorprendenti. Chiudete gli occhi, respirate i profumi, gustate con gioia

SPAGHETTI ALLE VONGOLE CON SALSA DI ZUCCA E MOSTARDA DI MANDARINO

Piatto degli spaghetti e sottopiatti **Laboratorio Paravicini**, sale e pepe, piattini, bicchieri trasparenti, posate, decorazioni a stella, portatovagliolo, decorazioni dell'albero **PalermoUno**, piatto bianco del brodetto **Vicolo Via Mameli**, piatti a righe **Dalwin Designs**, bicchieri colorati e tappeto **Atelier Bellinzona**, tovaglioli e tovaglia **C&C Milano**; sedia **Lombrello**, decorazioni dell'albero **White Pepper Studio**, **Madame Gioia Home**, fiori **Maryflor**, Milano.

ricette MORENO CEDRONI
testi VALENTINA VERCELLI
foto GUIDO BARBAGELATA
styling CHARLOTTE MELLO TEGGIA

STYLISTS: Valentina Vercelli, Charlotte Mello Teggia

PHOTO: Guido Barbagelata

CATEGORY: Tablecloth

CENONE VISTA MARE

December 1, 2021 - Issue 12, Page 147
REACH: 140000 - MIV: €1.4K - Page occupation: 0.42

Italy
La Cucina Italiana IT

Piatto e sottopiatto **Laboratorio Paravicini**, bicchiere, sale e pepe, scritta «joy» **Palermo Uno**, tovaglia e tovaglioli **C&C Milano**, fiori e decorazioni dell'albero **White Pepper Studio**, sedia **Lombrello**.

COTOLETTE DI TONNO, CREMA DI CAVOLFIORE E GIARDINIERA

STYLISTS: Valentina Vercelli, Charlotte Mello Teggia

PHOTO: Guido Barbagelata

CATEGORIES: Tablecloth, Napkin

CENONE VISTA MARE

December 1, 2021 - Issue 12, Page 148

REACH: 140000 - MIV: €1.8K - Page occupation: 0.54

Italy

La Cucina Italiana IT

per un paio di ore. Sciacquatele bene, sbattendole, per eliminare tutta la sabbia (consiglio: sbattete le conchiglie in una ciotola, poche alla volta per individuare ed eliminare quelle piene di fango).
Scaldate in una padella 100 g di olio con 3 g di aglio tritato; quando l'aglio comincerà a venire a galla, unite le vongole, coprite con un coperchio e lasciatele aprire a fuoco basso.
Scolate le vongole dall'acqua di cottura, filtratela e tenetela da parte.
Sgusciate le vongole e conditele con 2 g di prezzemolo tritato.
Tritate la cipolla e stufatela con 50 g di olio per 3-4 minuti; unite la zucca, acqua a coprire e cuocetela per 20-25 minuti, finché non sarà morbida. Frullatela con 50 g di acqua, regolando di sale.
Frullate 20 g di mostarda di mandarino, ricavando una salsa.
Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata per circa 6 minuti (per ⅔ del tempo di cottura riportato sulla confezione); terminate la cottura degli spaghetti in una padella in circa 3 minuti, bagnandoli a mo' di risotto con l'acqua delle vongole filtrata, quindi aggiungete le vongole sgusciate.
Distribuite nei piatti la salsa di mostarda e quella di zucca; adagiatevi sopra gli spaghetti con le vongole, completate con le foglie di senape a striscioline e servite.

COTOLETTE DI TONNO, CREMA DI CAVOLFIORE E GIARDINIERA

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 50 minuti più 24 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 650 g cavolfiore
- 200 g filetto di tonno fresco
- 200 g cipolla di Tropea
- 100 g sedano – 100 g carote
- 100 g farina 00
- 100 g pangrattato
- 100 g pane panko
- 100 g yogurt greco
- 1 scalogno
- 1 uovo

Sottopiatti **Laboratorio Paravicini**, piatti a righe **Dalwin Designs**, posate, bicchiere trasparente con profilo oro, portatovagliolo, busta e stelle in ottone **Palermo Uno**, bicchiere colorato e piatto di portata **Atelier Bellinzona**, tovaglia e tovaglioli **C&C Milano**.

STYLISTS: Valentina Vercelli, Charlotte Mello Teggia

PHOTO: Guido Barbagelata

CATEGORIES: Tablecloth, Napkin