APRILE 2017

cucina MODERNA

106 NUOVE RICETTE
TRUCCHI E CONSIGLI

più di 20 anni insieme

È il nostro compleanno!

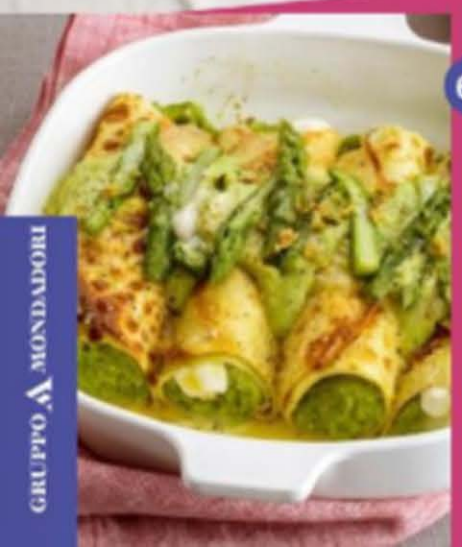
Festeggiamo con tante torte da vero pasticciere facili da preparare a casa seguendo i nostri consigli

TRADIZIONI DI PASQUA

- costolette d'agnello in 5 modi
- crescia al formaggio con salumi
- carciofi piatto forte
- biscotti tipici regionali
- picnic per la gita fuoriporta

Cake di carote e cocco ai fiorellini pag. 15

IN EDICOLA IL 10 MARZO 2017



66 **CANNELLONI DI PRIMAVERA**
Non solo di pasta all'uovo, ma anche di crespelle. Farciti con carne bianca, formaggi freschi e verdure di stagione

50 Torte pasqualine liguri diverse da zona a zona

60 Menu di festa in famiglia o con gli amici

44 Con 44 euro sei ricchi piatti per tutti i giorni

GRUPPO MONDADORI

IDEE DA BERE

A CURA DI
MONICA PILOTTO

CON IL CIOCCOLATO vini di Pasqua

Più alta è la percentuale di cacao nel cioccolato, più il vino deve essere aromatico, strutturato e persistente. Come il **Primitivo** di Rosa del Golfo (0,75 l, € 12), vera leccornia da abbinare al cioccolato; o **Ala**, Antico Liquorvino Amarescato di Duca di Salaparuta (0,50 l, € 16), dolce e vellutato; e ancora il **Barolo Chinato** di Fontanafredda (0,75 l, € 25,90) dall'aroma intenso e dai sentori speziati.

il vino del mese

BRACHETTO D'ACQUI DOCG
Nasce in Piemonte da uve rosse aromatiche questo spumante dal perlage fine e persistente e dal gradevole profumo di viola, geranio e frutta fresca. Il sapore dolce e armonico, abbinato a una gradazione alcolica bassa, rende questo spumante ideale come aperitivo, da dessert e base per cocktail (0,75 l, € 7). **duchessalia.it**

appuntamenti ed eventi da non perdere

- **Vinitaly and the City a Verona dal 9 al 12 aprile** e a Bardolino sul lago di Garda: full immersion nel mondo vitivinicolo tra degustazioni e appuntamenti: un "fuori salone" per wine lovers nel centro storico di Verona (foto, vinitalyandthecity.com).
- **Vinnatur a Villa Fiorita di Sarego (VI) dall'8 al 10 aprile** riunisce 170 viticoltori, provenienti da nove nazioni, che producono vino naturale; tre giorni di assaggi e degustazioni (vinnatur.org).
- **Giro del Nizza 2017, dal 23 aprile** tour enogastronomico alla scoperta dei vini migliori nelle cantine di 18 comuni nei pressi di Nizza Monferrato (cantinenordovest.it).
- **Sicilia en Primeur a Catania dal 25 al 29 aprile**, rassegna di vini siciliani con attenzione alla viticoltura green, alla biodiversità e all'ambiente (assovinisicilia.it/siciliaep17/).

IL drink

AMARO NONINO QUINTESSENTIA®
Nasce dall'unione dell'Amaro Carnia, antica ricetta di Antonio Nonino, con ÙE l'Acquavite d'Uva invecchiata in barriques. Quest'anno Nonino festeggia 120 anni di distillazione con metodo artigianale e Quintessentia si conferma ingrediente chiave per i migliori cocktail. Da provare anche come aperitivo o digestivo (70 cl, € 22). **www.grappanonino.it**

PRIMAVERA
Drink fresco e primaverile, dove la dolcezza della fragola viene messa in risalto dal gusto di Amaro Nonino Quintessentia. Shakerate 5 cl di amaro, 3 cl di fragole frullate, 1 cucchiaino di zucchero a velo, 2 cl di succo di limone, 2-3 rametti di menta, 6 cl di limonata Sprite. Shakerate bene e filtrate in un tumbler.