

Informazione pubblicitaria



Un viaggio tra sapori e tradizioni

ITALIA GUSTOSA

A cura di Patrizia Rimoldi



LE RICETTE IN CHIAVE ANTIAGING DI LUCA BOTTONI

Pollo cottura asiatica e salsa alla curcuma



Ed ecco che arrivano le tante attese ricette antiaging proposte dall'esperto Luca Bottoni. Parola d'ordine: massima attenzione alla provenienza degli ingredienti.

"Il tipo di cottura asiatica - ci spiega l'esperto - è molto digeribile e lascia la carne molto umida, mantenendo le sue qualità nutritive".

INGREDIENTI PER 1 PERSONA

- Petto di pollo 100 g • Cavolo viola 250 g
- Melograno 150 g • Yogurt 50 g
- Pane 50 g • Curcuma • Uova 2
- Olio extravergine di Oliva 10 g
- Parmigiano Reggiano 30 g • 1 limone
- Erbe aromatiche a piacere • sale

PREPARAZIONE

Come prima cosa mettete a bollire 3 litri di acqua, alla quale aggiungete gli aromi e il limone. Quando bolle, inserite il pollo, salate leggermente, spegnete il fuoco, chiudete il coperchio e lasciate in cottura 3 ore. Preparate la salsa allo yogurt, amalgamando quest'ultimo alla curcuma e all'olio extravergine di oliva. Servite il pollo adagiato sulla crema e accompagnato da cavolo viola e melograno. Guardate il video, per scoprire la versione sfiziosa di questa ricetta con **Parmigiano Reggiano**.

www.artpersonaltrainer.com

DORA SCUDIERI

La nutrizionista consiglia: porridge more e avena



INGREDIENTI

- 150 g avena integrale
- 400 ml latte di mandorla
- Sciroppo d'agave
- More

PREPARAZIONE

Una ricetta sana e sfiziosa presentata con la Dottoressa Dora Scudieri, nutrizionista di Italia Gustosa. Andate a scoprire tutti i suoi preziosi consigli nella videoricetta puntando il qr code qui sotto. Come prima cosa versate il latte di mandorla nell'avena e lasciate riposare qualche minuto. Poi mettete tutto in un pentolino e portate a bollore. Dopo qualche minuto, quando il composto avrà raggiunto una consistenza cremosa, il vostro porridge sarà pronto da gustare. Servitelo caldo con qualche goccia di sciroppo d'agave e le more in superficie.

www.dorasculieri.it



ALTRO FOOD

Terrazza Mata, prosegue il viaggio di Dario Mimini e dei suoi plant based

Nel centro della Valle del Lambro, sorge impetuosa una location dalle mille sfaccettature. Dallo stile eclettico ed elegante, accoglie i suoi ospiti per aperitivi, cene e anche per piacevoli momenti post dinner. Stiamo parlando di Terrazza Mata di Macherio, dove da oggi potrete gustare anche le prelibatezze vegane di Altro food. "Ho trovato i prodotti molto interessanti - ci ha spiegato nell'intervista Domenico Lo Iudice titolare - si adatta

no sia per i nostri aperitivi come finger food, sia nei piatti alla carta per le cene. Ideali per accontentare tutta la nostra clientela, dalle persone intolleranti a quelle che hanno scelto stili di vita vegetariani e vegani.

Nel video di Italia Gustosa scoprirete come lo chef Marco ha interpretato burger, polpette e nuggets Altro food.

www.altrofood.com

VERACE ASSAJE - LISSONE BOVISIO M.

Master Pizza Champion: Raffaele di Stasio vince la sesta edizione!



I sorrisi dei suoi clienti e l'amore per il suo lavoro sono sicuramente gli ingredienti segreti di questo giovane pizzaiolo Napoletano che ha vinto l'ultimo Master Pizza Champion, il talent televisivo dedicato ai pizzaioli professionisti, diventando così l'unico italiano ad aver vinto per due anni consecutivi due programmi televisivi dedicati al mondo della pizza! La competizione, a livello nazionale è stata lunga e difficile: i sedici pizzaioli

in gara, fin dalla prima puntata, hanno dimostrato di essere tutti molto competenti e preparati, pieni di inventiva e spirito di competizione.

Ma con che pizza ha vinto Raffaele? Andate a scoprire questa meravigliosa storia nella video intervista che il vulcanico pizzaiolo ha rilasciato per Italia Gustosa, tra le mura della sua pizzeria Verace Assaje di Lissone.

www.instagram.com/lelo_di_stasio

DAI BRAVI RAGAZZI

La cassoeula nel panino dello chef Luca Bizzarri



Mettere la cassoeula nel panino? Sì, ci ha pensato lo chef Luca Bizzarri del food truck Dai Bravi Ragazzi.

Per la ricetta delle feste natalizie ha pensato di scomporre gli ingredienti della ricetta tipica Brianzola mettendoli in uno dei suoi meravigliosi panini.

Colonna frita, polpa di puntine e verza saltata per una bomba di gusto che potrete gustare insieme a della birra prodotta dallo chef, oppure con un buon vino selezionato da lui personalmente. Per sapere dove si posizionerà il truck più amato delle Brianza seguite la pagina fb:

www.facebook.com/Daibraviragazzi

MATTEO CESANA

Apri la prima cassoeuleria ed è subito un successo

Milano Via Solari, è qui che dovete andare se volete assaggiare la cassoeula con una ricetta originale tramandata nel tempo. Non solo, se non potete andare a prenderla Matteo Cesana ve la consegna anche a casa, calda, oppure sotto vuoto!

La cassoeuleria è un'idea del giovane imprenditore brianzolo che dal suo ristorante a Lurago d'Erba, ha deciso di portare in città la cassoeula con la ricetta originale che già il bisnonno 75 anni fa preparava. Nella location si possono gustare anche altre prelibatezze, non solo,

Matteo sta preparando a pieno ritmo i pacchi natalizi dove oltre naturalmente la cassoeula in una meravigliosa confezione di juta, si possono inserire altre tipicità che sicuramente renderanno felici i vostri amici e parenti.



www.lacassoeuladeltoogn.it



Per poter seguire le nostre videoricette inquadra questo Qr code con il tuo dispositivo mobile

Per maggiori informazioni www.lagaiaacucinadipatty.com - Tel. +39 346 2278606