

12 SCHEDE DA  
COLLEZIONARE  
L'AGNELLO E I  
DOLCI CON LE  
FRAGOLE

# a tavola

[www.elle.it/cucina](http://www.elle.it/cucina)

N° 3 - APRILE/MAGGIO 2015  
€ 3,50

## Menù di Pasqua

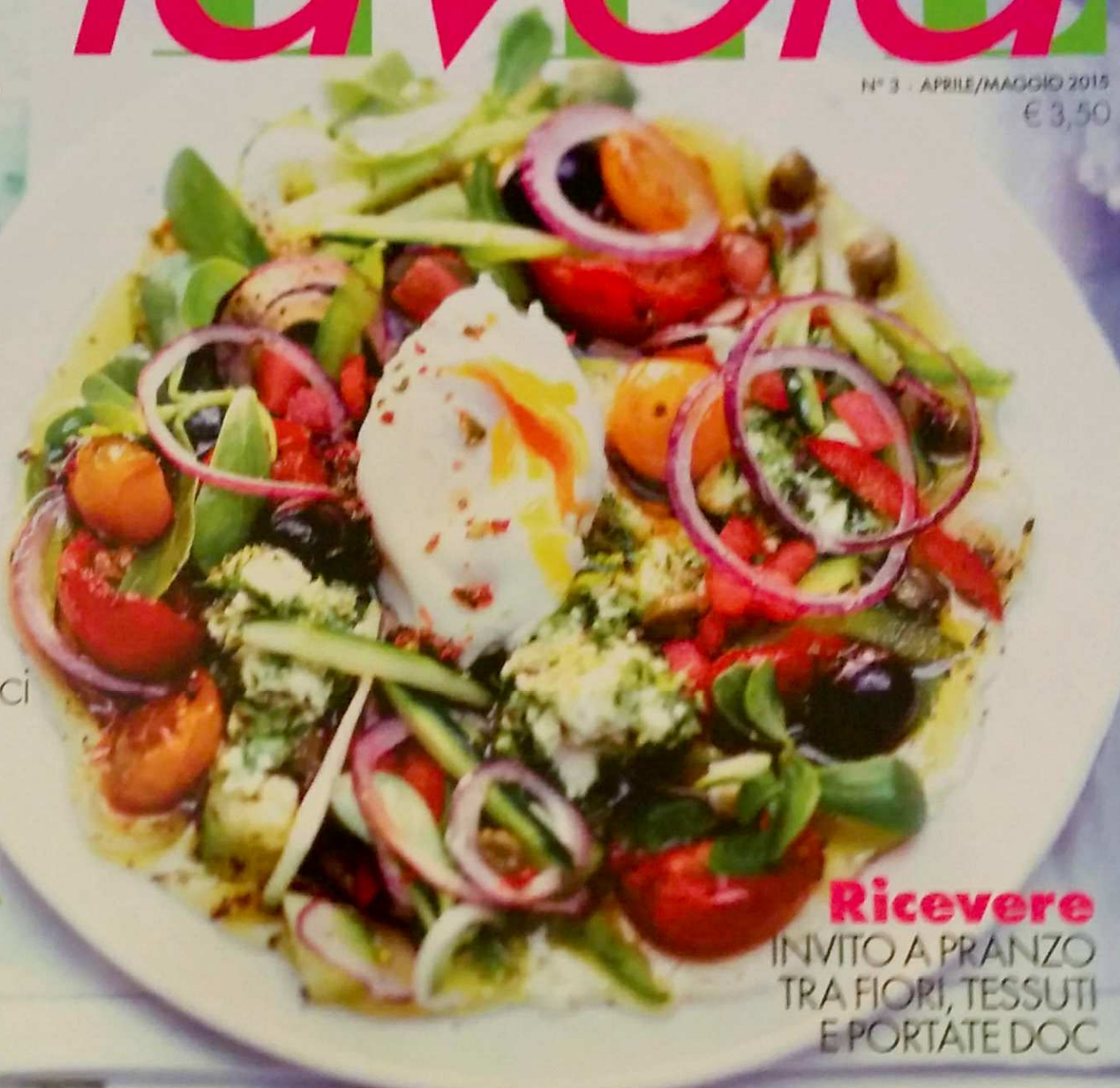
Le ricette  
per il pranzo  
in famiglia

## Pasta

Da provare  
i grandi classici  
rivisitati

## SCUOLA DI CUCINA

Risotto  
e salmone  
cucinati con  
le blogger



**Ricevere**  
INVITO A PRANZO  
TRA FIORI, TESSUTI  
E PORTATE DOC

**74 ricette golose e sorprendenti**

# È primavera!

expo 2015

I locali di tendenza e i sapori tipici per (ri)scoprire Milan



**DI REGIONE IN REGIONE**

1. Da gustare, quello della Penisola Sorrentina extravergine di oliva DOP di Masseria delle Sorgenti (6,80 euro, 250 ml). 2. L'olio extravergine selezionato con la collaborazione del Frantoio Ursini, Garofalo (6,90 euro). 3. L'extravergine di olive IGP Colline di Firenze, Pruneti (13,50 euro, 500 ml).



**CON LA PENNA**  
La moka Alpina con coperchio distintivo che riproduce la forma del cappello degli Alpini, in alluminio, manico e pomolo in nylon, valvola di sicurezza di facile pulizia, Bialetti (25,90 euro).

**UN'ICONA**

Il piatto in vetro con decoro a rilievo Quattro Stagioni, la linea per realizzare e conservare marmellate & Co., Bormioli Rocco (7,50 euro).



**DALLA SARDEGNA**

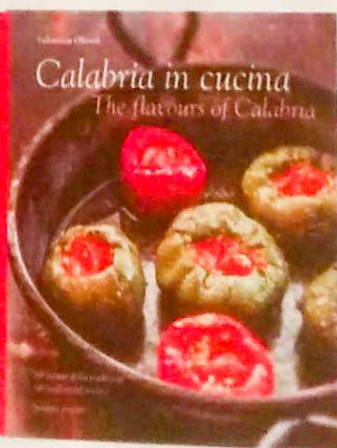
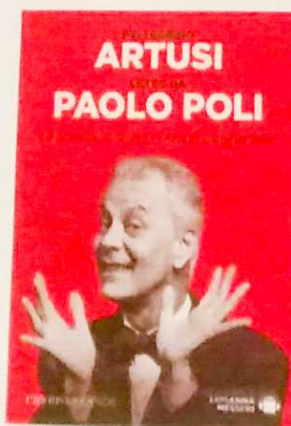
La ventresca e il tarantello di tonno pinne gialle in olio di oliva pescato nelle antiche tonnare, IV Regia (circa 25 euro e 30 euro, 340 g).

**AMOR DI PATRIA**

L'olio, il caffè, il vino e tutti i grandi classici: celebriamo così le nostre eccellenze

**PREZIOSO**

Il vino LR una cuvée esclusiva di vini bianchi in 3.060 pezzi unici e numerati con un "vestito" che seduce, Colterenzio (79 euro).



**MAMME AI FORNELLI**

La cucina da ascoltare con l'audiolibro Paolo Poli legge Pellegrino Artusi *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, Emons (19,90 euro, download 11,94 euro). Un ricettario regionale bilingue, *Calabria in cucina*, 80 ricette della tradizione di Valentina Oliveri, Sime Books (inglese/italiano, 26 euro).



**Vedi, scegli, gusti**

Il banco del pescato fresco cuore di Pescheria con Cott in cucina lo chef Alberto P unisce a piatti basic propos più curiose abbinare a un ambiente informale. Si sce il pesce, si decide la cottura e lo si gusta in loco.

**Pescheria con cottura**  
via dei Mocenigo 23, Le tel. 0832 098366



**RUSTICO**

Don Olivo è u formaggio di medioevale c ad hoc per Pe Casaria Car (2,50 euro, 1