



Chocolatè addicted

Dal 15 al 18 febbraio, Milano ospita Salon du Chocolat, il più grande evento al mondo sul cioccolato. In quei giorni potrai assaggiare centinaia di tipi di cioccolati diversi e partecipare agli show cooking dei migliori maître chocolatier italiani e internazionali, con degustazioni, laboratori per bambini e persino a una sfilata di moda (MiCo LAB, www.salonduchocolat.it).



Speciale San Valentino

Vuoi festeggiare il 14 febbraio con una cena speciale? A Genova, puoi prenotarla all'Acquario (349 3479802) dove vedrai i delfini. A Torino, invece, puoi gustare il menu Alchimia d'amore: lo propone il ristorante Casa Vicina (Eataly Lingotto, 1 stella Michelin) per tutta la settimana dal 13 al 17 febbraio.

GELATINE AL KIWI GIALLO

INGREDIENTI PER 12 GELATINE 200 ml di frullato kiwi Zespri Sungold, 200 ml di acqua, 4 cucchiaini di zucchero semolato, 2 cucchiaini di caffè di agar agar. **PREPARAZIONE** Fai bollire in un pentolino l'acqua, lo zucchero, e l'agar agar. Lascia sobbollire 2-3 minuti. Sbuccia e frulla i kiwi fino a ottenere 200 ml di frullato. Mescola e versa negli stampi. Fai raffreddare le gelatine in frigorifero per almeno 2 ore. **E IN PIÙ** Se cerchi altre ricette con i kiwi, vai sul sito zespri.it, ne troverai tante, facili e originali, dolci e salate.



DAL FREEZER AL MICROONDE

Nelle vaschette PP, trasparenti e con il coperchio, puoi congelare e riscaldare i tuoi cibi nel microonde. Non solo. Ti aiutano a conservare i cibi crudi e cotti in frigo. Hanno infatti una resistenza termica che va dai - 20° ai + 130°, mantenendo inalterata la qualità degli alimenti che contengono. Li trovi in 3 versioni (monoporzione, da 0,50 l) media (da 2 porzioni da 1 l) e large (per tre porzioni da 1,5 l). Perfette per il takeaway in ufficio o a scuola (Virosac, da 1,79 euro).



LE TISANE DELL'ORTO

La frutta incontra la verdura in 3 nuove miscele per tisane, preparate con erbe, frutti, fiori e spezie. Provale nelle versioni mela carota e zenzero; arancia, carota e ananas e mora rabarbaro e zenzero (Orti&Frutti, Star, 2,99).

Mi è piaciuto L'UOVO AL VAPORE CON IL PESTO



di **Stefania Carlevaro**
[@stefaniacarlevaro](https://www.instagram.com/stefaniacarlevaro)

Mio figlio ama le uova. Le sue preferite sono in cocotte, cotte a bagnomaria in una ciotolina di ceramica inglese che c'è a casa da quando sono nata. L'altro giorno, però, ho assaggiato le uova al vapore al pesto mediterraneo dello chef Daniel Canzian, patron del ristorante Daniel di Milano. Le migliori mai gustate. Le ho rifatte a Leo che era entusiasta. Provale. Per 4 persone ti servono 4 uova, alle quali devi togliere di netto la calottina. Le svuoti e miscoli il tuorlo con 700 g di panna fresca. Poi rimetti il mix nel guscio. Cuoci le uova al vapore (o in forno a vapore) a 80° per 14 minuti. Prepara un pesto tritando 30 g di acciughe senza lische, 30 g di olive taggiasche, 10 g di capperi sott'aceto, 30 g di mandorle tritate, 1 grattatina di buccia di limone, di arancia e di zenzero, olio e limone. Aggiungi 1 cucchiaino di pesto in ogni uovo e servi.



Vuoi un consiglio? Scrivi a stefania.carlevaro@mondadori.it