

DM POSSO AIUTARTI? . CASA

a cura di **STEFANIA CARLEVARO**

**AGENDA
GOURMAND**

La week food

Fino al 13 maggio c'è la nona edizione della Milano Food Week con 7 cucine che aprono in varie zone della città, ognuna con un tema specifico, dove si alternano 40 chef con un fitto calendario di eventi, story cooking e show cooking in grado di coinvolgere chiunque. Non perdetevi anche il mercato artigianale di prodotti e il gelato festival. Per appuntamenti e iscrizioni: milanofoodweek.com

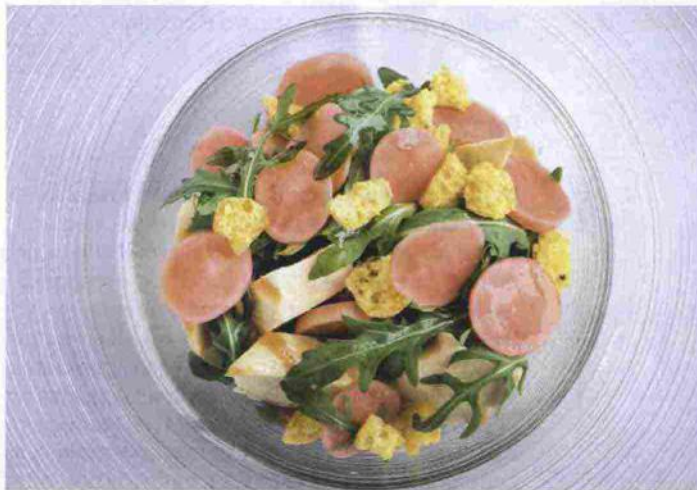


Fish & flowers

Fiori e pesce: è il tema di *Un mare di gusto - Palamita & Flowers* che si svolge dal 19 al 20 maggio a San Vincenzo (Li). Una manifestazione dedicata alla palamita e al pesce azzurro con degustazioni, street food, convegni e pranzi a tema nei ristoranti. Gli appuntamenti su unmaredigusto.it

**UN TOCCO SPEZIATO NELLA
CESAR SALAD DI POLLO**

INGREDIENTI PER 2 PERSONE 1 petto di pollo da 230 g condito con curry e curcuma in polvere a piacere, rucola e misticanza di stagione, olio extravergine di oliva, 1 scatola di Pinkimonio di Morgan (pinzimonio in rosa con ravanelli ciliegia in agrodolce aromatico), grissini al sesamo. **PREPARAZIONE** In una bisticchiera o padella antiaderente cuoci il pollo con un filo d'olio 3 minuti per lato. Sala e copri con un coperchio, a fiamma spenta, per mantenere il petto succoso. Mescola la rucola, la misticanza e il petto tiepido tagliato a trancetti, guarnisci con il Pinkimonio di ravanelli tolti dal loro liquido, sbriciola i grissini condisci con l'olio extravergine.



**PROVA UN
COCKTAIL
ALLA ROSA**



Per preparare bibite fresche, cocktail o long drink per la festa della mamma niente di meglio dello sciroppo di rose, profumato, perfetto anche per insaporire macedonie e gelati e aromatizzare tè o infusi. Prova il Frison rose: mescola in uno shaker 5 cubetti di ghiaccio con 2,5 parti di gin, 1 di vermouth rosato, 2 di pompelmo rosa, 1 di succo di lime e 0,5 di sciroppo di rosa. Shaker e versa in 1 calice da Martini (Fabbri, 4,50 euro circa).



**IL LAMPONE
SPOSA
IL CIOCCOLATO**

Lampone e cioccolato fondente: un mix perfetto e armonico di sapori per la nuova tavoletta dei maitre chocolatier Lindt. Una golosità irresistibile per festeggiare in famiglia il giorno della mamma (Excellence Framboise Intense, 2,99 euro).

**Mi è piaciuto
LA VODKA E
I GUSTI
SICILIANI**



di **Stefania Carlevaro**
@stefaniacarlevaro

È possibile preparare dei cocktail deliziosi a base di vodka da gustare a pranzo abbinati alle varie portate? Sì, se a farmarli è un mixologist d'eccezione, come Giaime Mauri, che ha creato per Belvedere vodka sei drink, abbinati alla freschezza del pompelmo rosa. Li ho gustati accompagnati ai piatti di un vero guru dei fornelli, Ciccio Sultano, pluripremiato chef (due stelle Michelin) del Ristorante Duomo a Ragusa Ibla, ambasciatore della cucina siciliana nel mondo. Ne propongo due semplici. Delicato e secco, il Ruby tonic (50 ml di vodka, 20 ml di succo di pompelmo rosa, 200 ml di ginger beer e 1 fettina di pompelmo rosa) da servire con le entrée. La mia preferita: i trancetti di ventresca di tonno sott'olio su una maionese leggera con la soia, capperi e mozzarella di bufala. Da rifare anche il Wildflower (30 ml di vodka, 20 ml di succo di pompelmo rosa, 20 ml di liquore ai fiori di sambuco, champagne e fiori di malva disidratati). Io l'ho assaggiato con uno straordinario timballo.

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