

io
DONNA

**BELLEZZA
MASCHERE
DI BENESSERE**

**SPECIALE
VIAGGI**

Dalle
Dolomiti
ad Antigua
le mete
e gli stili
dell'estate
2024



Emma
Stone
Intervista
alla regina
degli Oscar

Mal di
schermo
I giovani
riscoprono
il tempo
senza Internet

Scuole
aperte
Come sistemare
i figli durante
le vacanze



IL SALE DI ANGELA



Angela Frenda, food editor del *Corriere della Sera*, responsabile del mensile *Cook*.

Il segreto di Anna

Per Anna Haugh, chef irlandese e personaggio tv, la cucina e la natura sono nel suo Dna. Nata a Dublino, è cresciuta con la cucina casalinga irlandese di sua madre. In questo libro, *Cooking with Anna* (Bloomsbury), che è il suo debutto letterario, condivide con i lettori 85 ricette tanto semplici quanto deliziose, come le guance di manzo brasate con patate dolci e basilico, il maiale vegano e la torta al cioccolato Guinness. Conoscendo molto bene la realtà di doversi destreggiare tra vita familiare e lavoro, Anna include ricette appetitose ma facili da preparare per la cena della settimana senza usare tutte le pentole e padelle della casa, come la bolognese di lenticchie, il curry di merluzzo al cocco e le frittate del martedì sera. E per quando hai un po' di tempo, c'è un arrosto celebrativo, o il petto d'anatra e waffle di patate con purea di funghi e aglio nero, o anche la spettacolare torta di carote di Anna. Le ricette di questo libro hanno un sapore incredibile e un aspetto sorprendente, perché Anna condivide i suoi trucchi del mestiere per portare eleganza alla semplice, ma da noi tanto amata, cucina di casa.

Angela Frenda

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La cover del libro.

Posate "Sushi" con manico effetto teak PINTINOX.

Piatto da dessert LES OTTOMANS 87 euro.

Vassoio "Eva" in melamina MARIO LUCA GIUSTI 90 euro.

Piatto di ceramica ASTIER DE VILLATTE 135 euro.

Vassoi in legno "Raami" IITTALA da 69,90 euro.

Domenica, a pranzo

Ritrovarsi all'aria aperta, tra accessori in legno e ceramiche ispirate alla natura.

Tovagliolo di lino SUMMERILL & BISHOP 32,95 euro.

Brocca in vetro borosilicato MANGO 19,99 euro.

Estratto "Più" proteico ORTOROMI.

Pala da barbecue linea "Privilege" TESCOOMA.

Barbecue a carbone portatile WEBER 99,99 euro.

Piatto da servizio BORDALLO PINHEIRO 47 euro.

Cotto "Puro Beretta" senza conservanti FRATELLI BERETTA.