

158 Linus: «Il vero uomo fa bene i buchi nel muro»



170 Stasera stile informale. E patate al forno per tutti



194 Chiara: «Scambio e offro semi rari». Un'idea regalo



200 Sulle Dolomiti con i consigli di due "insider"

Passioni

- 147 Terra!
- 148 **Tempi di amor gentile.**
Indagine contro l'austerità sentimentale
- 152 **Piacere, Maggie**
Orgasmo e vibratorii secondo Gyllenhaal, che sul tema ha girato un film
- 158 **Il vero uomo attacca mensole?**
Il maschio italico raccontato da Linus
- 160 **M'immischio**
Piccoli/grandi dilemmi
- 162 **Dove vai se le amiche salvavita non ce le hai**
- 164 **Le parole di lei e di lui**

My food

- 169 **Peccando s'impara**
Sedurlo a tavola. Così
- 170 **Cena sul divano**
Ricette per otto e i segreti di Serena Dandini
- 180 **Il test delle zuppe**
- 182 **Ci piace!**

Casa&fiori

- 185 **Una libreria tutta per me**
Un'idea da copiare
- 186 **Shanghai, Italia**
Atmosfere romane traslocate in Cina
- 192 **Un po' d'Oriente**
- 194 **Inverno al verde**
Un giardino a Firenze
- 196 **Ci piace!**

Sì, partire

- 199 **E adesso, go East**
Voli verso Oriente super convenienti
- 200 **Madonna di Campiglio mon amour**
La regina del Trentino: una coppia che se n'è innamorata consiglia
- 205 **Ci piace!**
Indirizzi dalla redazione

38 Zig Zag: una sedia-scultura per cambiare il mood in casa.



196 Basta tristi tavolini per la tv: belli, pratici e in 190 colori.



170 Cena senza pensieri: solo plastica, super chic.



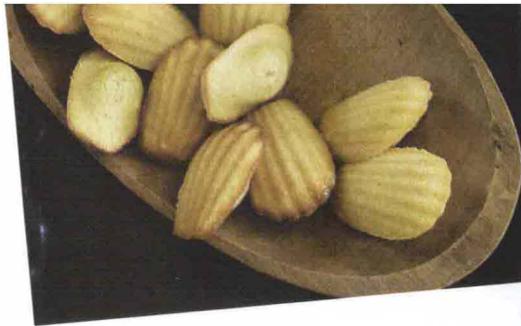
In copertina

ANGELINA JOLIE a 36 anni ha già vinto un Oscar, ha 6 figli ed è sposata con Brad Pitt. Ed è anche ambasciatrice dell'Onu per i rifugiati. Potrebbe rilassarsi. Invece ha girato il primo film da regista e perfino Clint Eastwood applaude. Ma si può? Lei giura: «Sono soprattutto una mamma». FOTO Alessandra Benedetti/Corbis.



Rotolo di lonza agli spinaci e pinoli

Una vellutata
calda per cominciare,
l'inverno è ancora lungo. La carne?
In pentola a pressione.
E il dolce, last minute



Le ricette

Madeleines salate alle mandorle

8 / ⌚ 45 min.

300 g di farina, 100 g di mandorle macinate, mezza bustina di lievito per torte salate, 120 ml di olio extravergine d'oliva ligure, 150 g di yogurt greco, 1 dl di panna, 2 uova, sale marino fine, pepe bianco

Mescola lo yogurt con le uova, l'olio e la panna, poi unisci le mandorle macinate, la farina setacciata con il lievito e regola di sale e pepe. Versa il composto in stampi di silicone per madeleines, facendo attenzione a non riempirli completamente perché lievitando aumenteranno di volume. Cuoci in forno preriscaldato a 180° C per 25 minuti circa e servi le madeleines calde o a temperatura ambiente.

Tris di salse

8 / ⌚ 20 min.

Al gorgonzola e sedano

300 g di gorgonzola, 100 g di mascarpone, 80 g di ricotta, 2 coste di sedano, 2 cucchiaini di pistacchi sbucciati
Elimina la crosta del gorgonzola e lascialo ammorbidire. Scarta i filamenti del sedano e grattugialo. Mescola bene i formaggi, incorpora il sedano e cospargi con i pistacchi.

Al peperone speziato

1 tazza di maionese, 3 falde di peperone giallo sott'olio, 1 cucchiaino di paprika dolce, 1 falda di peperone rosso fresco, mezzo cucchiaino di curcuma macinata

Nel mixer frulla il peperone sott'olio con la maionese. Incorpora la paprika e metti in frigo. Prima di servire distribuisce sulla salsa il peperone fresco a dadini e spolvera di curcuma.

Plastica e via...

L'EFFETTO È GARANTITO. E VANNO ANCHE IN LAVASTOVIGLIE

A TUTTO COLORE



SOLARE

In sette colori e due misure, Aqua Guzzini (4 €, fratelliguzzini.com).



OPTICAL

Monouso, Seventy (2,18 € la confezione da 8, jmgeurope.com).



FLUO

Il trio di posate diventa anche segnaposto, Standing Ovation Pandora (5 € per posto tavola, pandoramica.it).

CHIC MINIMALE



SERVIZIO COMPLETO

Ergonomiche, leggere, monouso, Comatec (3,50 € la confezione da 36 pezzi, chsonline.it).



STRAPPA IL TOVAGLILO

100% cotone, lavabili e biodegradabili, T-Soft Comatec (da 12,72 € per 25 strappi, chsonline.it).



EFFETTO PORCELLANA

Da usare e riusare, Tenax Mario Luca Giusti (da 12,50 € l'uno, mariolucagiusti.com).

All'avocado e senape

2 avocado, il succo di 1 limone, 4 filetti di acciuga sott'olio, 2 cucchiaini di maionese, 2 cucchiaini di senape, un ciuffo di coriandolo, fior di sale
Taglia a metà gli avocado, elimina il nocciolo, sbucciali e frulla la polpa col succo di limone, un po' di sale e i filetti di acciuga. Incorpora la senape e la maionese e cospargi di coriandolo e sale.

Patate al forno

8 / ⌚ 40 min.

800 g di patate dalla buccia rossa, 4 foglie di alloro, 1 spicchio d'aglio, olio extravergine di oliva toscano, fior di sale, pepe nero

Affetta le patate sottili, quindi riducile a rettangoli di 5x4 cm con un tagliapasta (tieni i ritagli per la crema di cavolfiore) e mettile a bagno in acqua fredda per 10 minuti in modo da eliminare un po' di amido. Scola i rettangoli, asciugali con un telo e disponili a file in scalare in una casseruola da forno, strofinata con l'aglio sbucciato e unta d'olio. Cospargi di sale e pepe, infila qua e là una foglia di alloro e condisci con un filo d'olio. Cuoci in forno preriscaldato a 200° C per 20 minuti circa.