



Gianni Sinesi

Il colore è rosa ciliegia. Al naso è ampio e ricco, con sentori di melagrana e piccoli frutti rossi. Al palato si distingue per la sua freschezza, vivacità e invitante bevibilità. Ottimo con salumi, uova e torte salate, accompagna alla perfezione anche una buona pizza.

“Quando prepari una frittata, come quando fai l'amore, l'affetto conta più della tecnica.”

ISABEL ALLENDE

Twinings

Un tè deidato specificatamente formulato per favorire un sonno sereno e ristoratore. Per la prima volta, un tè nero deidato si arricchisce con la melatonina, un ormone naturalmente presente nel nostro organismo che svolge un ruolo fondamentale nella regolazione del ciclo sonno-veglia.



CONSIGLIO ECO Ogni kg di cibo non sprecato corrisponde a 1,76 kg di CO2 non emesse nell'aria.

www.alezionedisostenibilita.it

FRITTATONA



Riprende la rubrica dei piatti tratti dai film, e questa scena, con la sua ricetta, è sicuramente tra le più iconiche che non ha bisogno di spiegazioni.

“Fantozzi, rincasando alle 18 e 15, dopo una giornata umiliante di lavoro, si concedeva un ciclo di lavaggio completo al suo intestino... Alle 18 e 30, Fantozzi, in tuta da ginnastica, si sedeva in poltrona. E alle 18 e 35, iniziava a godersi la sua serata ideale: frittatona di cipolle, peroni gelata e tifo indiatolato per la partita dell'Italia in televisione e rutto libero!”

LA RICETTA

Frittata di cipolle

Ingredienti

4 uova
2 cipolle medie (bianche o dorate)
2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
Sale q.b.
Pepe nero q.b.
Parmigiano grattugiato (facoltativo)

Procedimento

Preparazione delle cipolle:
Sbuccia le cipolle e tagliale a fettine sottili. In una padella antiaderente, scalda l'olio extravergine di oliva a fuoco medio. Aggiungi le cipolle e cuocile lentamente, mescolando di tanto in tanto, finché non diventano morbide e dorate (circa 10-15 minuti). Se necessario, puoi abbassare il fuoco per evitare che si brucino. In una ciotola, rompi le uova e sbattile con una forchetta o una frusta.

Aggiungi un pizzico di sale, pepe e, se ti piace, una manciata di parmigiano grattugiato per dare più sapore.

Versa il composto di uova direttamente nella padella con le cipolle cotte. Mescola rapidamente per distribuire uniformemente le cipolle.

Cuoci la frittata a fuoco medio-basso per circa 5 minuti, finché la parte inferiore non è ben dorata e la parte superiore inizia a rapprendersi.

Usa un coperchio per coprire la padella e aiutare a cuocere la parte superiore.

Quando la parte superiore è quasi cotta, puoi girare la frittata con l'aiuto di un piatto: fai scivolare la frittata sul piatto, poi capovolgila nella padella per cuocere anche l'altro lato per circa 2-3 minuti.

Una volta pronta, trasferisci la frittata su un piatto da portata e servila tiepida. Puoi personalizzare la frittata aggiungendo erbe aromatiche come prezzemolo

o erba cipollina. Se preferisci una frittata più leggera, puoi sostituire parte delle uova intere con albumi.



La raffinatezza della serie Netflix veste l'iconica Moka e altri accessori Bialetti per delle pause caffè più romantiche che mai.

Bialetti, icona del caffè e simbolo dello stile di vita italiano, si unisce a Netflix, una delle maggiori piattaforme di intrattenimento del mondo, e Shondaland, influente azienda multimediale globale, per una partnership unica che mescola eleganza e convivialità. Il frutto di questa collaborazione è una collezione di capsule esclusiva ispirata a “Bridgerton”, la popolare serie TV che racconta le vicende della famiglia omonima nell'alta società londinese durante l'età della reggenza.

Al centro di questa collezione spiccano prodotti unici, tra cui una versione inedita della celebre Moka Express e una nuova miscela di caffè. I design della collezione sono avvolti da una delicata tonalità azzurro ceruleo, arricchita da eleganti decori floreali e dalle piccole api, simboli distintivi della serie. Gli inserti dorati e i manici impreziosiscono ulteriormente la moka e gli accessori, tra cui troviamo mug, set di tazzine (disponibili in versioni da 2 e da 6) e una bottiglia termica. Ogni dettaglio è pensato per offri-



re un'esperienza di pausa caffè regale, perfetta per la Regina Charlotte!

La vera gemma della collezione è la nuova miscela di caffè, chiamata “Royal Regency blend”. Questo raffinato mix è composto per l'80% da Arabica e per il 20% da Robusta, regalando un gusto intenso arricchito da ricche note floreali ed esotiche. Disponibile in versione macinata, con un elegante barattolo da collezione, e in capsule per espresso, il Royal Regency blend è il caffè perfetto da gustare tra una chiacchiera e l'altra, in un'atmosfera che sa di classe e stile. Una collezione che rende omaggio non solo a “Bridgerton”, ma anche all'amore italiano per il caffè e la convivialità.

