



► 01 Giugno 2016 - 60006

INVERNO  
LA CUCINA DI DICEMBRE

# Minimal e conviviale

*Superfici tecno, linee essenziali e una **maxi isola affacciata sul living** per organizzare cene da preparare in compagnia davanti al camino*

**PARTICOLARI UNICI**  
Peltro stagno (e, in alternativa, ottone antico) sono le nuove finiture realizzate per personalizzare gola, maniglia, elementi a giorno e sostegno della penisola.

**BELLA E FUNZIONALE**  
La maxi isola che prosegue con un ampio piano di lavoro-bancone snack è praticissima per preparare e consumare i cibi in compagnia ma serve anche da filtro tra la zona cucina con le colonne e l'area soggiorno.

Cucina modello **Class Line** di **Febalcasa**.

38

CF\_CUCINA&CUCINE 2016

*Gli ingredienti del mese...*

ananas • arance • bietole • cardi • cefalo  
• datteri • indivia • kiwi • mandaranci  
• mandarini • mandorle • mango • melograni  
• merluzzo • orata • scarola • scorzonera  
• topinambur • zucca

DICEMBRE

*Lo sapevi che...*

L'arancia, buona e succosa, è un frutto perfetto per mille preparazioni, dall'antipasto al dessert. È deliziosa con il salmone o in insalata, con i finocchi e qualche oliva nera.

➡ PER LE RICETTE VOLTA PAGINA

**UN PROGETTO A 360°**

Per dare un mood unico al living, Class Line propone materiali coordinati per i mobili di cucina e soggiorno: la parete attrezzata, infatti, ha le ante in Fenix NTM® abbinata ai vani Gulliver in legno che richiama il frassino Tabacco delle basi.

**I MATERIALI**

La cucina Class Line ha le colonne, caratterizzate dall'anta a gola verticale, in Fenix NTM® castoro Ottawa, il top in Fenix NTM® bronzo Doha e i frontali dell'isola sono in frassino Tabacco.

**LA CUCINA È A VISTA  
SUL SALOTTO? PUOI  
SCEGLIERE UN'UNICA  
LINEA DI MOBILI  
E DARE CONTINUITÀ  
AI DUE AMBIENTI**

**COPIA LO STILE**

❶ Unterlinden è la **sospensione** con finitura ottone [Artemide, Ø cm 10,5 € 370].  
 ❷ È soffiato a macchina il **decanter** in cristallo Apple NY [Riedel, lt 1,5 € 24,90].  
 ❸ Ispirazione scandinava per **tavolo e sgabello** Wolfgang Bar in legno [Fornasariq, cm 180x70x89h € 943 e cm 52x49x 88h € 522].  
 ❹ kCook è il **food processor** con funzioni preimpostate, per cucinare facilmente [Kenwood, cm 26x32x23h con ciotola da 2,5 lt € 400].  
 ❺ Candelabro MulT8 in ottone lucido [De Vecchi Milano 1935, cm 28x9x25h € 240].  
 ❻ Sgabello alto Doll in faggio [Billiani, cm 48,5x50x107,5h € 340].  
 ❼ **Cantina** da incasso WKEcgw 582 con apertura a sfioramento per 18 bottiglie [Liebherr, cm 56x55x45h € 2.299].

❹ [RIVESTIMENTO VERSATILE]  
 Si posano sia a parete sia su pavimento le sottili lastre in ceramica superleggera e di grandi dimensioni Kanka e Kotan ispirati a metalli e cemento [Laminam, cm 100x300 prezzo da rivenditore].

*Soluzioni tecno per palati raffinati che amano il design nordico e la purezza delle forme avvolgenti*

❶

❷

❸

❹

❺

❻

❼

40

CF\_CUCINA&CUCINE 2016



## TORTINI AL CIOCCOLATO E DATTERI

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

✓ 100 g di cioccolato extrafondente  
 70% ✓ mezzo peperoncino rosso fresco ✓ 100 g di burro ✓ 2 uova  
 ✓ 30 g di farina ✓ 3 o 4 datteri

**COME SI FA:** sciogli a bagnomaria il cioccolato, il burro e il peperoncino rosso, mescolando delicatamente. Fai intiepidire, elimina il peperoncino e aggiungi la farina e le uova (che prima avrai sbattuto leggermente) e, infine, i datteri a pezzetti piccolissimi. Mescola e versa il composto in stampini

di alluminio usa e getta monoporzionati imburrati e infarinati. Lasciali nel freezer per 2 ore e poi mettili in forno caldo a 220°C per 8 minuti. Il cuore deve rimanere morbido. Servili accompagnandoli con una cucchiata di panna leggermente montata con il sifone.

### 👁️ [IL SIFONE]

Realizzato in acciaio inox è lo strumento perfetto per fare (e servire) la **panna montata** home made [Schönhuber, It 1 €94,90].



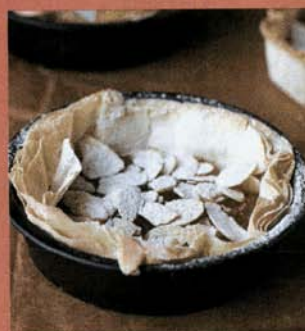
## TARTELLETTE DI PASTA FILLO CON MARMELLATA ALLE ARANCE

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

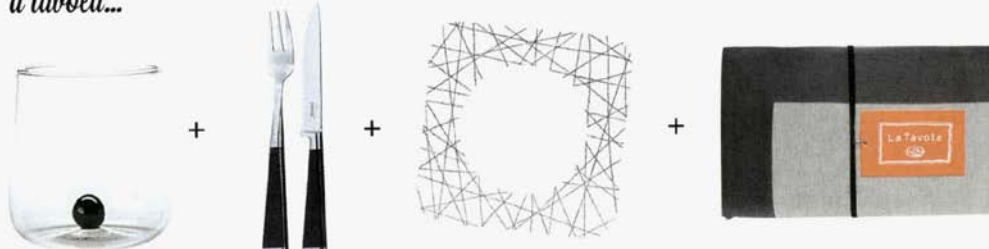
✓ pasta fillo q.b. ✓ 100 g di pasta di mandorle ✓ marmellata di arance amare mandorle a lamelle ✓ zucchero a velo

**COME SI FA:** taglia delle sagome circolari dalla pasta fillo, sovrappone 4 o 5 e rivesti degli stampini in misura. Taglia un

pezzetto di pasta di mandorle a forma di cerchio e stendila sottilmente. Posiziona la pasta di mandorle sopra la pasta fillo, spalma con un velo di marmellata e aggiungi le mandorle a lamelle. Metti in forno già caldo a 180 °C per 15 minuti circa. Cospargi di zucchero a velo quindi servi.



## a tavola...



**BICCHIERE** Bilia, in vetro, con all'interno una sfera colorata [Zafferano € 9,76]. **POSATE** da carne in acciaio inox con manico in plastica [Stoneline su [www.qvc.it](http://www.qvc.it) € 72,70 il set da 8]. **PIATTI** Free Spirit quadrati con decoro grafico [Rosenthal Studio-Line € 54]. **TOVAGLIA** in 100% cotone tinto in filo resistente al cloro e irristringibile Orange [Fazzini, cm 90x90 € 19].