



#### IL SERVIZIO BUONO

Piano ellittico in Alcantara per il tavolo 089, design Dimorestudio. Bicchieri in vetro soffiato, Nason&Moretti (230 euro la scatola da 6 pezzi), in vendita da la Rinascente Design Supermarket. Coppia di posti tavola della collezione Oriente Italiano, Richard Ginori (piatto piano e fondo, 59 euro cad). Piattino frutta di forma irregolare con finitura argento, Funkytable (14 euro). Cervo volante in porcellana, Richard Ginori (159 euro). Caraffa in silver-plated, design Aldo Cibic, Paola C (264 euro). Posate *Due Bronzo*, in acciaio inossidabile 18/10, Mepra (479 euro per 24 pezzi). Tovaglioli di lino, Tessitura Toscana Telerie (5,80 euro cad). A pavimento, piastrelle della collezione *Traverkcharme Grey* effetto legno (10x70 cm), Marazzi.

# FUORI di ZUCCA

OGGETTI, UTENSILI ED ELEMENTI DI ARREDO ISPIRATI ALLA NOTTE PIÙ PAUROSA DELL'ANNO. PER UN PARTY DA BRIVIDI!

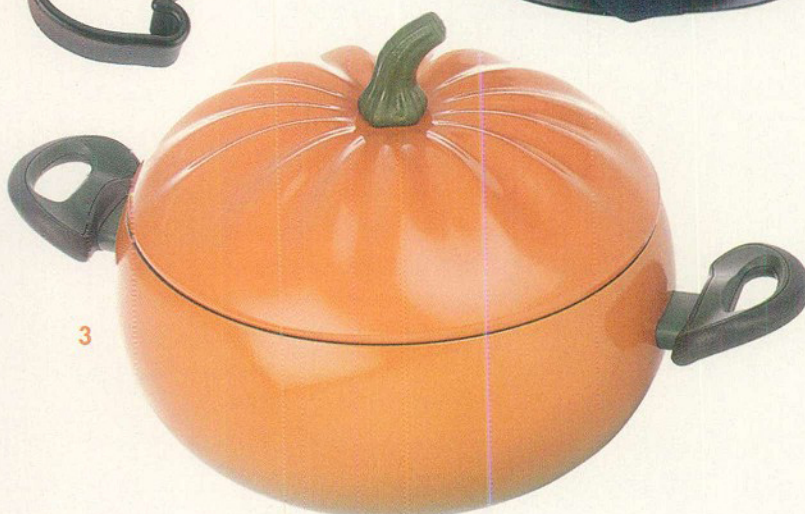
di EMANUELA BIANCONI



**1.** Tagliabiscotti Halloween, linea Delicia di **Tescoma**. La confezione contiene 8 formine diverse, tutte in plastica resistente. Prezzo: 5,90 euro (per il set).

**2.** Per la tavola di Halloween: *Gatto*, il porta scottex e rotoli in metallo sagomato e laccato manualmente. Di **Arti e Mestieri**. Prezzo: 23 euro.

**3.** Dalla divertente forma a zucca, *Zucchilla* di **Giannini** è la pentola ideale per cucinare zuppe e risotti. Perfetta per rallegrare la tavola, assicura risultati impeccabili. Prezzo: 63,50 euro.



**4.** *Ghost* è la zuccheriera da "brivido" di **Mepra**. Realizzata in acciaio inossidabile 18/10 e polipropilene riciclabile. Prezzo: 63,50 euro.

**5.** Per realizzare golosi dolcetti in perfetto stile Halloween: teglia in silicone con sei forme diverse. Di **Kitchencraft**, distribuito da **Künzi**. Prezzo: dal rivenditore.



**6.** *Cookie Monsters* è il kit della Linea Easy Choc di **Silikomart**. Composto da un tagliapasta e uno stampo in silicone, consente di preparare merende da "brivido". Prezzo: 9,90 euro.

**7.** *Gufo*, centro tavola in metallo laccato e sagomato



manualmente. Di **Arti e Mestieri**. Prezzo: 46,50 euro.

**8.** Stampo *Mini Fairy Owls* della Linea Fancy&Function di **Silikomart**. Per realizzare tanti golosi e simpatici gufetti. Prezzo: 15,90 euro.





**RAUCHBIER O SMOKE BIER**  
Il tono affumicato delle migliori Rauchbier deriva dalla tostatura dei malti a fuoco vivo. Il sapore, reso leggiadro dalla qualità dell'anidride carbonica, si sposa con la pasta stratificata dello strudel, esaltando il profumo abbrustolito delle carote e la piccantezza del Provolone Dop.

## STRUDEL DI CAROTE CON PROVOLONE, CAVOLO NERO E NOCI

### PER 6 PERSONE

200 g di farina 00 - 3 uova - 20 g di olio di arachide - 200 g di Provolone valpadana Dop - 500 g di carote - 500 g di cavolo nero - 1 spicchio d'aglio - 50 g di gherigli di noce - 20 g di miele di acacia - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Impastate la farina con l'olio di arachide, una presa di sale, 0,7 dl di acqua tiepida, una macinata di pepe e un uovo; lavoratela fino a ottenere un impasto liscio e morbido, formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare per un'ora in luogo fresco.
- **2** Pelate e pulite le carote, lavatele, asciugatele, tagliatele a filetti nel senso della lunghezza, conditele con il miele, lo spicchio d'aglio, 4 cucchiari di olio d'oliva e una presa di sale. Cuocetele in forno preriscaldato a 220° per circa 30 minuti, mescolandole di tanto in tanto.
- **3** Mondate il cavolo nero, eliminate la costa centrale delle foglie, lavatele e scottatele in acqua salata in ebollizione per 5 minuti. Scolatele, fatele raffreddare, strizzatele e tritatele. Grattugiate il formaggio con una grattugia a fori grossi e mescolatelo con le uova rimaste sbattute, i gherigli di noce tritati, sale, una macinata di pepe e il cavolo.
- **4** Stendete la pasta in una sfoglia rettangolare sottilissima, cospargetela con il composto di formaggio e cavolo e con le carote private dell'aglio, ripiegate i lati più lunghi sopra il ripieno e arrotolate il tutto partendo da un lato lungo. Trasferite su una teglia rivestita con carta da forno e cuocete in forno preriscaldato a 220° per 30 minuti.

**MEDIA** ● Preparazione 20 minuti + riposo  
● Cottura 1 h e 5 minuti ● 435 cal/porz.

