

LA CUCINA

ESSENZIALE E HI-TECH

Superorganizzata

Maggiorana di Valdesign, grazie al suo 'armadio tecnologico', ti consente di cucinare in tutta comodità e avere sempre ogni cosa in ordine

IDENTIKIT: per chi ha la cucina open ma non ama particolarmente questa soluzione, o per chi semplicemente non vuole tenere piccoli e grandi elettrodomestici a vista, **Maggiorana di Valdesign** si distingue per lo stile minimale e per la presenza di vere e proprie 'colonne tecniche' complete di apparecchi e prese elettriche. E tutto diventa più facile e veloce!

Le funzioni dei vari elementi sono sottolineate da materiali diversi

L'armadio ha ante laccate lucide che si aprono a battente e si nascondono scorrendo lungo i fianchi: all'interno, ci sono dispensa ed elettrodomestici.

MIX DI MATERIALI: alle ante in legno e a quelle in laccato lucido è stato abbinato un top in marmo Marquina nero, sul quale è incassato il gruppo fuochi e lavello in acciaio inox. L'insieme è essenziale, ma caldo ed elegante.



LA CAPPA RADDOPPIA per servire al meglio la **lunga zona di cottura**, realizzata accostando elementi diversi come i fuochi, la griglia e la friggitrice.



[L'ANGOLO VERDE] Non hai il balcone ma vuoi creare un piccolo orto con le erbe aromatiche? Mettile vicino alla finestra, all'interno di piccoli cachepot da riporre su mensole, o agganciare a barre appenditutto. Ricordati poi di inumidirle vaporizzandole con acqua ogni giorno.

*crea un mood jungle
appendendo gruppi
di piante al soffitto*

*i nuovi
piani di
lavoro
hi-tech
sono
a pag. 49*

[ICI] Grazie ai laterali a sbalzo e allo zoccolino nello stesso colore del pavimento, l'isola sembra sospesa.

Le ante dell'isola di lavoro del modello **Maggiorana** di [Valdesign] sono realizzate in Olmo finitura carbone con venatura a vista, per un effetto 100% naturale.



Dal libro I Sapori dimenticati, di Simona Recanatini e Sonia Sassi, Gribaudo.

LA RICETTA

TROFIE CON PESTO ALLA LIGURE

☀️ facile ⌚ 30 minuti

INGREDIENTI PER 6/8 MUFFIN

- ✓ 320 g di trofie o linguine
- ✓ 3 mazzetti di basilico a foglia piccola
- ✓ 120 g di pinoli
- ✓ 100 g di parmigiano reggiano
- ✓ 1 patata
- ✓ 1 manciata di fagiolini piccoli
- ✓ olio evo
- ✓ sale grosso

COME SI FA

- 1 Pulisci il basilico e toglì i gambi, sciacqualo e asciugalo con la centrifuga, lasciandolo un po' umido.
- 2 Metti i pinoli nel frullatore (o nel mortaio) e tritali. Fai raffreddare le lame e aggiungi basilico e un pizzico di sale grosso (usa il frullatore a intermittenza così le lame non si scaldano), aggiungi parmigiano e frulla. Aggiungi olio evo a filo, fino a ottenere una crema.
- 3 Fai cuocere in acqua salata la patata a cubi di 2 cm per 10 minuti, aggiungi i fagiolini e le trofie dopo 5 minuti.
- 4 Tieni da parte dell'acqua di cottura, scola il tutto e servi aggiungendo

il pesto che avrai prima ammorbidito con un po' di acqua di cottura.



DA GUSTARE CON:
il **Vermentino 2017**, solare, elegante e armonioso, dai gradevoli aromi fruttati [Monteverro, cl 75 €14].