

# Taste&More magazine n°9

Decisamente una settimana emozionante, gli appuntamenti fissi che si incontrano con quelli meravigliosamente imprevedibili!! Dopo la sorpresa della vittoria all'MTC, dalla quale mi devo ancora riprendere, sono qui per presentarvi il nuovo numero di Taste&More, un magnifico numero estivo nel quale troverete freschezza e originalità. Tante idee per trascorrere con noi questa splendida calda stagione!!

A chiudere la rivista il mio "menù tra terra e mare". *Sapori e colori d'estate si mixano in*

*un menù fresco e veloce ideale per questa stagione. Il profumo del*

*mare ci ricorda le vacanze, la voglia di cucinare diminuisce e si va*

*alla ricerca di ricette che soddisfino il palato senza essere impegnative. Questo menù vi propone piatti leggeri e sfiziosi, facili da realizzare per fare colpo sui vostri ospiti senza passare*

*l'intera giornata in cucina.*

Ringrazio come sempre tutti quelli che hanno collaborato alla riuscita della rivista, il mio insostituibile fidanzato che in ogni volta con tanta pazienza trasforma le nostre ricette in una rivista meravigliosa!!!

eee... attenzione, tenete gli occhi aperti!!!

# Taste & More

magazine

[www.tastemoremagazine.it](http://www.tastemoremagazine.it)



giugno - luglio 2014 N°9



*Cliccando sulle foto andrete direttamente alla ricetta*



*Involtini di trota affumicata alla bufala (con mela verde e*

pinoli)





Orzo arcobaleno allo zafferano (con seppie e salmone)



*[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)*



Tonno in verde (rucola, zucchine crude, grana e salsa al basilico)



*[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)*





Mousse light con purea di pesche al sambuco