

Taste&More Magazine n°7

Eccoci presenti all'uscita del nuovo Taste&More, il numero 7!! Un numero dove ai vecchi temi si affiancano meravigliose novità!! Innanzitutto avremo la possibilità di imparare a mettere le mani in pasta e sfornare ottimi pani grazie agli insegnamenti di Michela, non esitate, entrate nel nostro bakery e lasciatevi sedurre dal profumo di pane appena sfornato!!

Prosegue il viaggio dei 5 sensi, in questo numero si parlerà del tatto. Tutti sappiamo dell'importanza che hanno le mani, tramite loro possiamo portarci il cibo alla bocca, possiamo percepirne la consistenza e quindi cosa proporre di meglio se non dei deliziosi finger food!!

Non mancherà un "pensiero" alla festa degli innamorati, come si dice "due cuori e una capanna" e noi lo abbiamo messo in pratica pensando alle coppie che lo passeranno tra le mura di casa concedendosi un menu semplice, sfizioso e afrodisiaco ma con attenzione al portafoglio!

In ultimo, ma solo per chiudere in bellezza, Lara ci presenta il suo menu Amarcord, un viaggio nel tempo e nei suoi ricordi ci avvolgerà e ci delizierà con ottime portate!!! Un grazie va alle mie colleghe di redazione Meris e Lara, come le quali divido le gioie di tutto il percorso, ma anche tante piccole "difficoltà". Un grazie enorme va a tutte le blogger che con impegno e costanza creano ottime ricette e si mettono in gioco per permettere a questa rivista di essere sempre più bella. Infine grazie mille a Davide, la mia dolce metà, si è messo in gioco e si è fatto coinvolgere in questa avventura rendendosi disponibile per l'impaginazione della rivista, con la sua pazienza ci ha supportato degnamente!!!

Cosa aspettate a sfogliarlo!?!?

Taste & More

magazine

www.tasteandmore.it



febbraio - marzo 2014 N 7

```
(function(d, s, id) { var js, fjs =  
d.getElementsByTagName(s)[0]; if (d.getElementById)  
return; js = d.createElement(s); js.id = id; js.src =  
“//connect.facebook.net/it_IT/all.js#xfbml=1”;  
fjs.parentNode.insertBefore(js, fjs); }(document, 'script',  
'facebook-jssdk'));
```

Taste&More magazine n°6

“..Il cielo si era vestito di un solenne e ovattato silenzio, mentre il mondo riposava sotto una pura e immacolata coperta di ghiaccio..”

..eccolo, il Natale, stà per travolgerci e coccolarci con tutto il suo fascino, noi di Taste&More vogliamo che vi sentiate avvolti nel suo incanto fin dalle prime pagine, Elisa vi “prenderà subito per mano” e vi catapulterà direttamente nella sua magica atmosfera...

“...in fondo il Natale non era mai stata solamente una festa, ma

*un sentimento autentico da vivere:
era il tepore dell'anima quando fuori il mondo era assopito
sotto una spessa coperta gelata ed era luce
dentro al cuore quando il cielo al di fuori si vestiva di veli
grigi e cupi. Era un momento in cui si aveva
l'occasione, liberi dalle oppressioni della quotidianità, di
godere del valore della condivisione, degli
abbracci, del chiarore che tutti portiamo dentro; era una
possibilità unica per assaporare il valore dell'attesa,
della riflessione, per ritrovare finalmente ciò che di
importante la vita spesso ci sottrae, rendendoci
sordi alle cose più vere che possiamo sentire. Un'opportunità
in grado di farci udire le voci sommesse e
nascoste del nostro cuore, rivelatrici di gioia e di pienezza,
che troppo spesso lasciamo svanire nel
frastuono..."*

Elisa Caimi



per sfogliare la rivista cliccate sulla copertina
In questo numero oltre alle sempre stuzzicanti ricette,
troverete una piccola raccolta di famosi classici
dell'aperitivo e una bell'idea per creare la calza della
befana con le vostre mani. Godetevi la lettura!!!

Taste&More speciale Natale

Ebbene si, per questo Natale noi di Taste&More vogliamo farvi un regalo anticipato, e con esso vogliamo festeggiare un intero anno di ricette, un intero anno con la nostra rivista!! Abbiamo pensato ad un numero speciale che raccolga ricette di dolci, con esse vi accompagneremo nelle vostre giornate di festa, troverete suggerimenti per la colazione e per la merenda, ma anche idee per biscotti da regalare e dolci decorazioni per il vostro albero. Inoltre se cercate spunti per realizzare i vostri pacchetti e bigliettini vi saremo d'aiuto anche in questo. Sfogliate e iniziate ad immergervi nella meravigliosa atmosfera di Natale!!

Vi lascio qualche anticipo di quello che di mio troverete sfogliando la rivista.



clicca sulla copertina per sfogliare la rivista
Biscotti speziati decorati



Granola al cocco e frutti rossi



Candy cane al caffè e mandorla



Torta doppio strato all'arancia e nocciole



Biscotti morbidi al mandarino e moscato



Pancake al cocco con salsa al caffè



```
(function(d, s, id) { var js, fjs =  
d.getElementsByTagName(s)[0]; if (d.getElementById(  
return; js = d.createElement(s); js.id = id; js.src =  
“//connect.facebook.net/it_IT/all.js#xfbml=1”;  
fjs.parentNode.insertBefore(js, fjs); }(document, 'script',  
'facebook-jssdk'));
```

ROSE DI SOGLIOLA E ZUCCHINE

*"Quanta realtà si specchia nelle iridi,
quanto mondo si riflette in uno sguardo.*

*Una porzione di cielo, una porzione di terra;
ed ecco che quel riflesso, quando si lega all'emozione,
si fissa indelebilmente nella nostra memoria..."*

Elisa

<http://ilrovodibosco.blogspot.it/>



Capitano tante cose senza che uno se le aspetti, capita di iniziare un'avventura senza sapere dove ti porterà, capita di iniziare dei progetti senza sentirsi all'altezza.. capita che poi le cose cambino, capita che la vita assuma pieghe inaspettate, pieghe piacevoli e che donano piacevoli soddisfazioni, capita che un giorno apri un blog e poi finisci a far parte di una rivista.... che se te lo avessero detto non ci avresti mai creduto, e invece, tu che segui imperterrita e convinta solo il tuo istinto, tu che sei così incosciente e curiosa.. ci sei!

Ma questa è storia e ormai chi passa da qui sa a cosa mi riferisco!! Faccio parte di questo gruppo e ne sono felice,

sempre più orgogliosa dell'impegno che stiamo mettendo e dei miglioramenti che continueremo ad apportare! In questo numero scoprirete alcune novità, nuove rubriche come quella dedicata alla cucina economica pensata per i vostri pasti di tutti i giorni, e l'angolo dedicato all'handmade grazie al quale impareremo in modo semplice a realizzare deliziosi oggetti per abbellire la nostra tavola e la nostra casa!



“Il cibo può essere veicolo di emozione, sentimento e cura verso coloro che ci portano nel cuore: una carezza alla vista, che può rapire e avvolgere come qualcosa di prezioso, attraverso una presentazione,

*una realizzazione, un'accostamento delicato
di forme e tinte varipinte"*

Elisa

<http://ilrovodibosco.blogspot.it/>

ROSE DI SOGLIOLA

clicca sulla foto per leggere la ricetta



Vi lascio degli scatti di tramonti d'autunno, alcuni li troverete anche nella rivista!









```
(function(d, s, id) { var js, fjs =  
d.getElementsByTagName(s)[0]; if (d.getElementById(id))  
return; js = d.createElement(s); js.id = id; js.src =  
“//connect.facebook.net/it_IT/all.js#xfbml=1”;  
fjs.parentNode.insertBefore(js, fjs); }(document, ‘script’,  
‘facebook-jssdk’));
```

TASTE&MORE

E' agosto, tempo di vacanze, di ferie e i fornelli si spengono ma noi di Taste&More vogliamo lasciarvi le nostre ricette per l'estate, sfogliare per credere!!! Buon agosto a tutti!!!

Queste sono le mie ricette che troverete all'interno della rivista!!



**INVOLTINI DI MELANZANE GRIGLIATE
CON SCAMORZA E PESTO DI MANDORLE**

cliccando sulla foto andrai direttamente alla ricetta



ombeliccodivenere.blogspot.it



MACCHERONI MULTICEREALI CON SEPIE TACCOLE E TROPEA
cliccando sulla foto andrai direttamente alla ricetta



BICCHIERINI DI ZUCCHINE AI 5 CEREALI

4 zucchine grosse
60 gr di zuppah selezione 5 cereali Melandri Gaudenzio
1 scalogno
120 gr di cuor di capra
60 gr di bastardo del grappa
1 uovo
maggiorana
pepe, sale
pan grattato



Lavate accuratamente i cereali, soffiggete uno scalogno tritato in poco olio extravergine d'oliva, unite i cereali, lasciate tostare poi allungate con un pò di acqua salata, continuate la cottura 35-40 minuti aggiungendo man mano acqua calda (dovete cuocerlo come si fa con un risotto)

In una ciotola sbattete l'uovo con il cuor di capra, salate, pepate e aggiungete uan manciata di maggiorana tritata. Tagliate a piccoli cubetti il bastardo del grappa e unitelo al composto, aggiungete infine i cereali intiepiditi. Lavate le zucchine, eliminate le due estremità e tagliatele a pezzi di circa 4 cm (in tre o quattro parti in base alla grandezza della zuccina) svuotate i vostri "bicchierini" lasciando un lato chiuso che sarà il fondo, salate appena l'interno e

ungete poco l'esterno. Riempite con il composto ai cereali e spolverate con poco pangrattato. Ungete il fondo di una pirofila e disponete tutti i bicchierini. Cuocete a forno caldo 180° in modalità statico per circa 45 min, gli ultimi 3-4 minuti accendete il grill per far rosolare.



Sfoggia la rivista on line
clicca sulla copertina



♥ Follow Me On Bloglovin'

Follow me on [bloglovin'](#)