

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(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'));
```

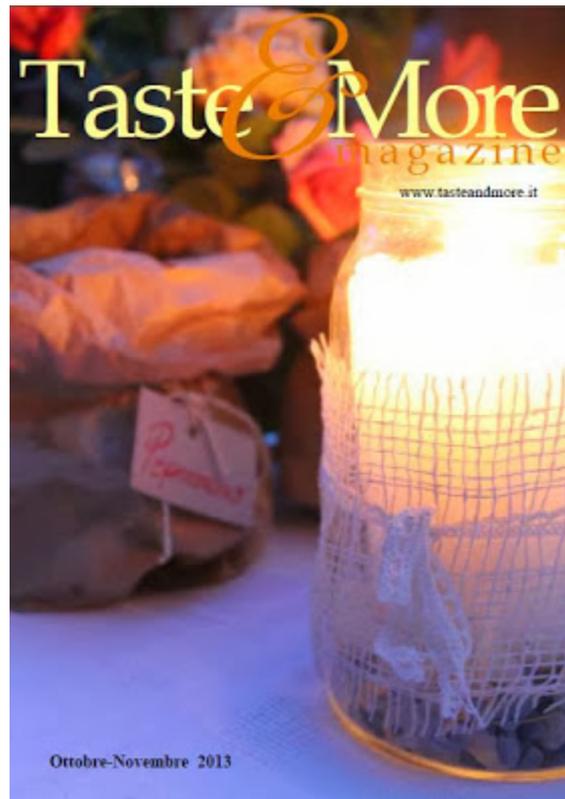
ROSE DI SOGLIOLA E ZUCCHINE

*"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 aprì 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



ombelicodivenere.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'](#)