




SPECIALE

Uova e Galline




Ciao, questo è lo swipemag di **Style of Food ZeroUno**. Oltre ai contenuti che trovi solo qui, quando vedi **questo simbolo**  **cliccalo** per saperne di più, si aprirà il post sul mio Blog.

Le **Uova** sono l'**ingrediente** di questo numero, con le ricette degli chef, consigli e colori. Mentre le **Galline** sono intese come **pet...** bellissime, a volte morbide come un persiano e così buffe!

All'estero tenere in casa una gallina ornamentale nana al posto del gatto è già un trend. **E fa pure l'uovo!**

sandralonginotti





**“Non si critica
un uovo
perché non è
un pollo.”**

Lin-Chi
maestro
Zen

1 Uovo
pesa in media 55g



**conservalo in frigo a
+2 +4°C a punta in giù**

**é fresco se ha il
tuorlo bombato e
l'albume compatto**

**lo digerisci: crudo in 2
ore, alla coque in 1 ora e
½, sodo o fritto in 3 ore**



#rainboweggs



Uova: il **colore** del guscio dipende dalla **razza**.



Bianco: Livornese, Padovana, Siciliana



Crema: Moroseta, Ayam Cemani



Celeste: Legbar Crema, Araucana



Cipria: Brahma, Cocincina, Faverolles



Cioccolato: Marans, Penedesenca



Verde: Olive Egger



kitchen tip

Belli montati

con **1 pizzico** di cremor di tartaro o **1 cucchiaino** di zucchero per albume

da copiare

Il tuorlo fritto di Cracco
sulla Tartara di fassona



come da **Carlo e Camilla**
in Duomo, fallo così:

1. impana il tuorlo
2. mettilo in freezer per almeno 2 ore
3. friggilo nell'olio a 180°C



design4food



La mia **ricetta** finger
food **Provala** [!\[\]\(919a2cb85b99741a73c0c31a427236a8_img.jpg\)](#)

nei "Sassi" di **Peppino Lopez**, il designer
artigiano che modella
a mano i piatti, guidato
dall'improvvisazione.

Leggi [!\[\]\(c3d993ca47bfe2a953c700506ce31fa0_img.jpg\)](#)





frittate da chef

10 ricette semplici
e buonissime

Provale [↗](#)

my choice

Preferisci una **frittata**
giapponese...

*classica padella quadrata in
rame per Tamagoyaki*



entrambi
Classici

...o due uova **al tegamino**
(scarpetta? :-)



*tegamino in rame
rivestito d'oro zecchino
Ø 15 cm. Pentole Agnelli*



a tavola

*cucchiaino a
martelletto, Alessi*



Affronti l'uovo
à la coque in modo **(quasi)
tradizionale...**

...o da
perfezionista?

*tagliauovo a scatto
con spargisale, Gefu*

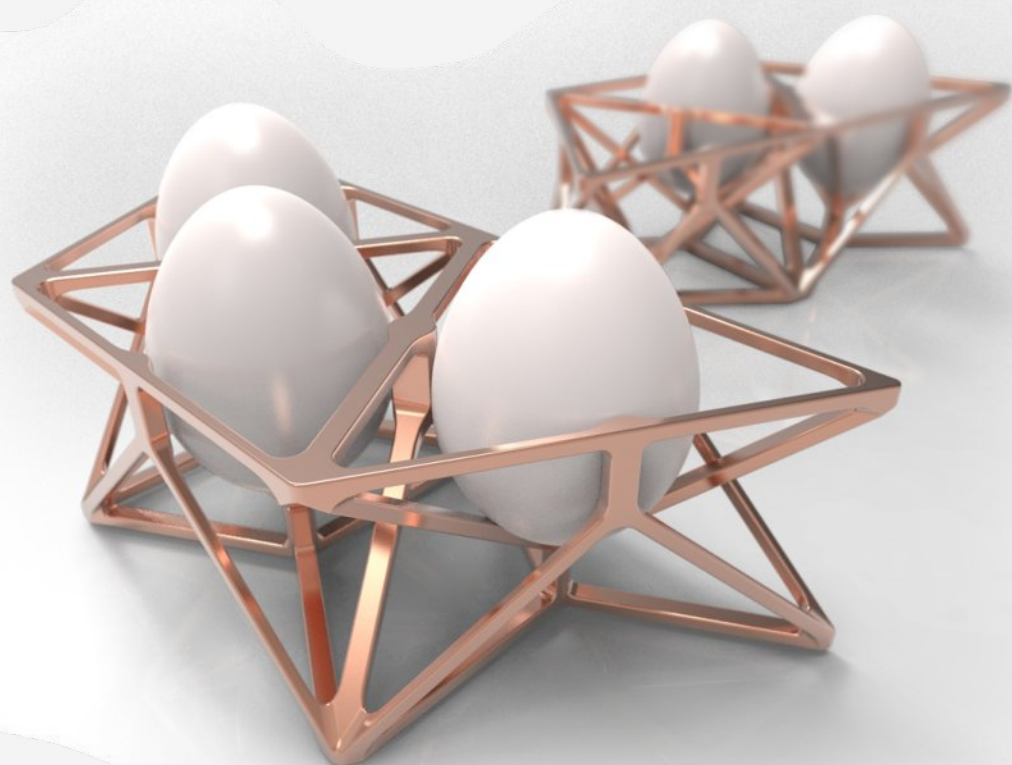


20 Portauovo

classici, artigianali, in
stampa 3D...

Guarda 

se ti piacciono



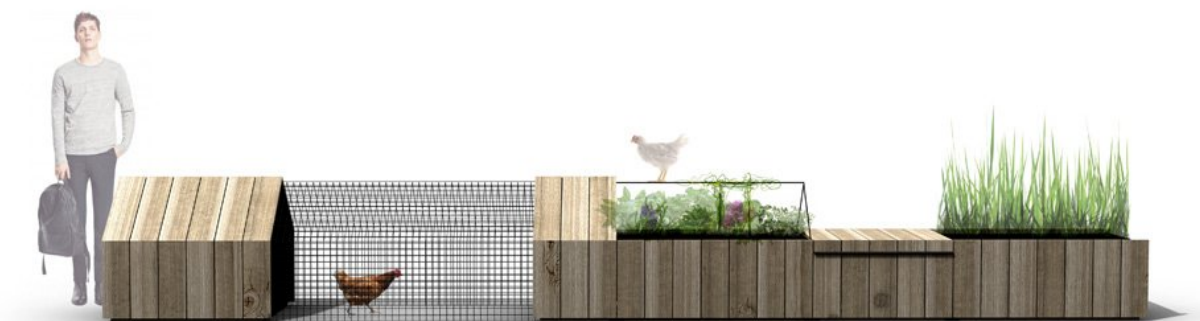
eggwiki



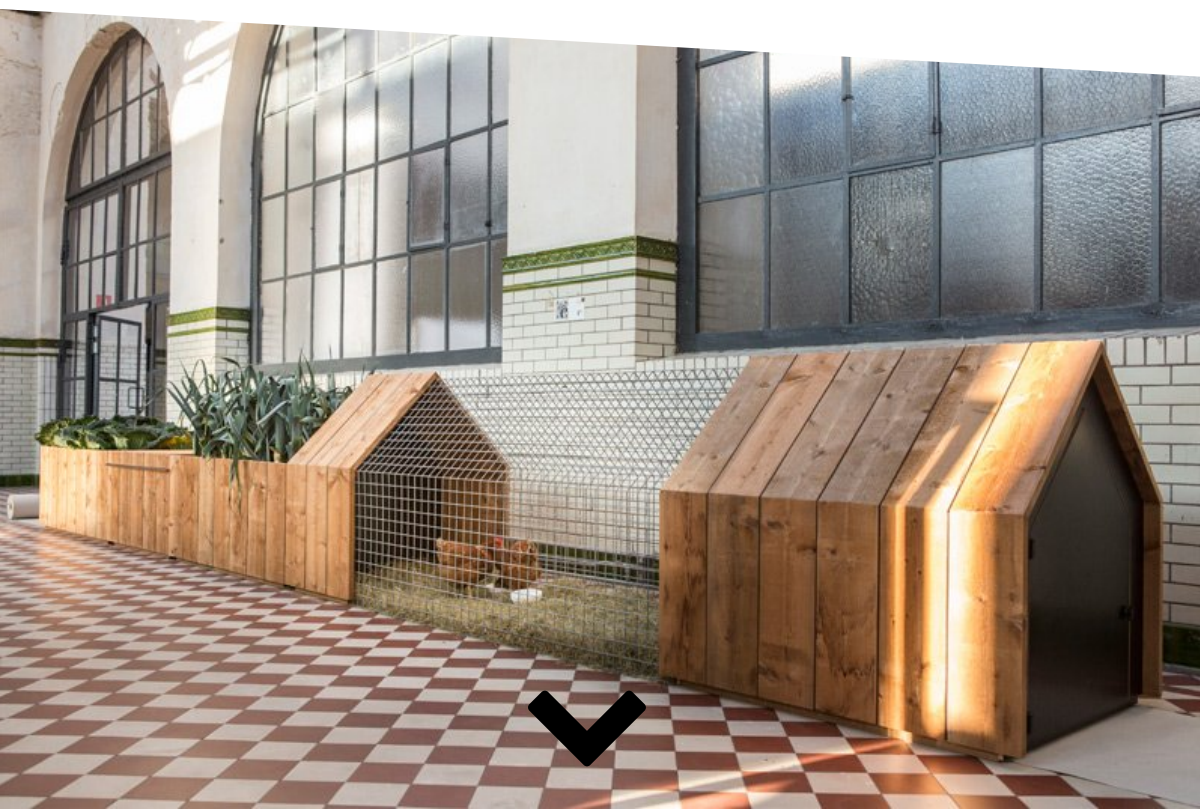
La tabella della cottura delle uova

da attaccare al frigo con una
calamita. *Stampala* [↗](#)

so urban



orto-pollaio urbano
in legno, 100% handmade,
perfetto in terrazza
[Daily Needs]



uova&vino



Vermentino Ligure
Cannonau di Sardegna
Verdicchio di Jesi
Chenin Blanc della Loira

tendenza dolce
grasso/sapida
[tuorlo]



tendenza dolce
[albume]

densità leggera

Cosa bere con le uova?
gli abbinamenti di
Gianni Sinesi,
sommelier

Provali



foto Barbara Santoro



snaps4pets



Il fotografo
Richard Bailey
[la foto di cover è sua]
svela i Do's & Don'ts
di come fare il
portrait a un pollo

Leggi 



openair

foto Ottavia Poli

Vittoria Ferragamo / Il Borro

10

produttori di uova.

Fra gusci colorati, razzolii nel bosco, razze antiche, galline rescue e coccodé... ci sono anche **due luoghi di vacanza**, dove si passa dal pollaio a prendere le uova ancora tiepide per fare colazione.

O un corso di cucina.

Scoprili [!\[\]\(003082e50e3009141f59bd5df831749f_img.jpg\)](#)





Andrea Pozzato,
allevatore di galline
Padovane, spiega cosa
significhi avere **un pollo
come pet.**

Come sceglierlo, dove
ospitarlo, quanto costa e
anche come farlo nascere.

Leggi 



foto Dan Bannino



ortoincittà



Le uova **fanno bene** alle piante. Invece di buttarli, **utilizza i gusci** - e non solo.

Leggi [!\[\]\(666e09182d4cd268646ea700ea60dcdf_img.jpg\)](#)



sandralonginotti


Ciao, sono Sandra, giornalista e blogger, scrivo di food&wine dal 1992, sono food stylist da 25 anni e autrice di due libri di cucina, life style e orto urbano.



Uova e Galline

SPECIALE

Style of Food è un monografico dove design, chef, shopping, people, ricette, life style e orto urbano girano intorno a un ingrediente.

È nato come sfogliabile, e per essere più fruibile da mobile è diventato uno **swipemag** con contenuti propri e [link](#)  al suo spazio sul mio sito.

Con Style of Food ti porto nel mio mondo, con tante idee e ricette easy, anche degli chef.

E - spero - a guardare **uova e galline con un occhio diverso :-)**

spoiler!

Il prossimo
SPECIALE sarà...

GHIACCIO



style.of.food #02