style.of.food #01

SPECIALE

Uova e Galline

Ciao, questo è lo swipemag di **Style of Food ZeroUno** per mobile, con contenuti propri e link al suo spazio sul mio *Blog*

Le **Uova sono la parte food** 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

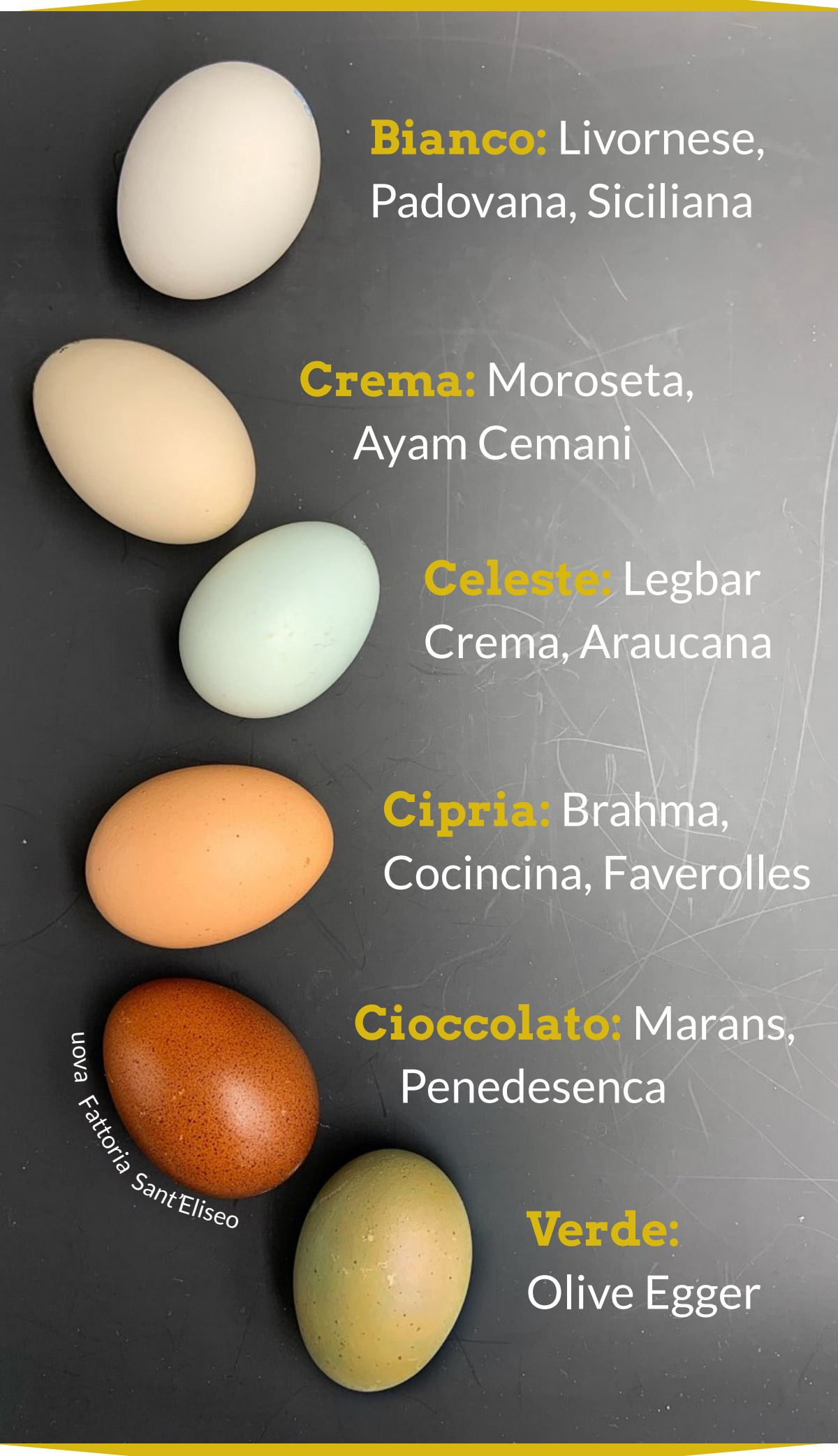
é fresco se ha il tuorlo bombato e l’albume compatto

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

#rainboweggs

packaging - Springetts.co.uk

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*

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

Leggi

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 15 cm. Pentole Agnelli

a tavola

cucchiaino a martelletto, Alessi

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

...o da **perfezionista?**

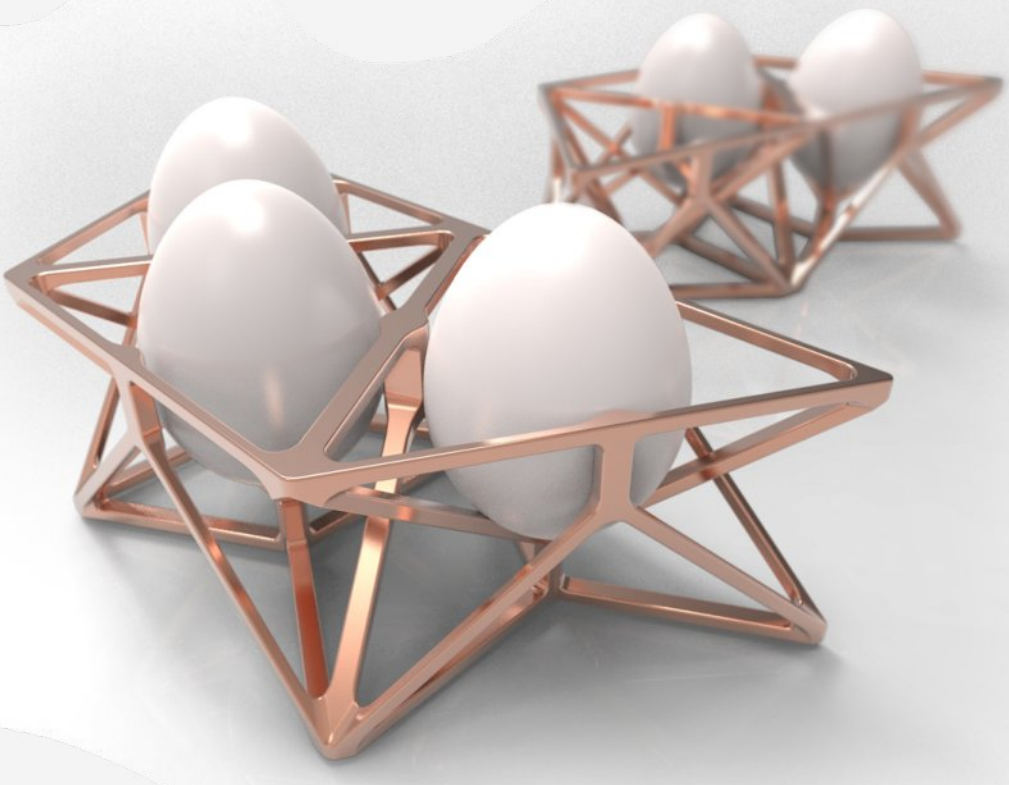
tagliauovo a scatto con spargisale, Gefu

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

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.

Leggi

chicken4pet

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

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