

Le ricette dei designer
Cavolo che design

70 ricette
con le verdure

Introduzione di
Filippo La Mantia

 EDITRICE
COMPOSITORI





Angeletti Ruzza Design.

Dal 1994 Daniele e Silvana si occupano di industrial design. Avviano il loro percorso di progettazione con la F.lli Guzzini, per la quale disegnano numerose collezioni di successo, ricevendo un Design Plus e un Good Design. Il loro lavoro si diversifica nel tempo, avvicinandosi in particolare al bathroom design. Collaborano con aziende come Fantini, Flaminia, Azzurra, Graff, Teuco, Gedy; la progettazione di nuovi scenari all'interno del bagno vale loro diversi premi internazionali come il Design Plus, il Red Dot Award, il Good Design e vari Nominee al Design Preis. Interessati ai "diversi territori" di ricerca realizzano prodotti per Nemo di Cassina e Poltrona Frau. Recentemente hanno iniziato a sviluppare progetti di elettronica con Gel. Alcuni loro progetti sono entrati a far parte delle collezioni permanenti di musei del design. All'attività di progettisti si aggiunge quella di direttori creativi, prima con GSI nel 2005, vincendo l'Adi Index 2006, e poi con Azzurra Ceramica dal 2007, con la quale, da allora, portano avanti un progetto produttivo caratterizzato dall'uso di un nuovo linguaggio nell'ambiente bagno. Lo studio affianca alla progettazione l'insegnamento presso scuole di design e sviluppa progetti di interior tra i quali figura il Relais Villa d'Assio.
www.angelettiruzza.it

Melanzane al cioccolato

Questa ricetta è una rivincita!

Quante volte vi è capitato di mangiar sano per un intero pasto: verdure a volontà, pane integrale e petto di pollo... per poi ritrovarvi dopo un'oretta circa ad infilare le mani nel barattolo della nutella o inghiottire un'intera tavoletta di cioccolato, senza masticare, per far prima del senso di colpa?

Ingredienti

1 kg di melanzane | 200 gr di cacao amaro | 5 uova intere | 300 gr di zucchero | 100 gr di cioccolato fondente | 300 gr di farina | olio di semi

Preparazione

Sbucciare le melanzane e tagliarle a rondelle, battere le uova in un piatto con una forchetta, impanare le melanzane prima con la farina e poi con le uova e friggerle in abbondante olio caldo.

Nel frattempo miscelare cacao amaro e zucchero e, usando le mani, passarci dentro le melanzane fritte e calde. Cospargere un piatto da portata con un po' di miscela di cacao e zucchero e metterci dentro le melanzane ricoprendo lo strato superiore con un po' di zucchero e cioccolato fondente grattugiato. Mettere il dolce in frigo per un'ora prima di servirlo.

In abbinamento

Grecale, vino liquoroso moscato.

Dicono che le verdure fanno dimagrire...
e dicono pure che i dolci ingrassano..!

Ma è importante giocare con i contrasti!
Tutti i grandi architetti lo fanno..

Ed io ... in cucina...
sono veramente brava!!

Caro, ne vuoi una?



In alternativa

Fatevi un giretto in Costiera
Amalfitana, è un dolce tipico di
quella meravigliosa terra...