

Botanic-chic

Elegante e trendy al tempo stesso, la tavola a tema botanico in tinta salvia, con dettagli glam come le posate effetto rame.

MENU

SPUMAZINI
DI FIORI DI ZUCCA
SU CREMA DI PISELLI

GNOCCHETTI
CON DADOLATA
DI VERDURE

BOCCONINI
DI POLLO
AL CARROCCIO
CON ASPARAGO
E LIMONE

TIRAMISÙ
DI PATATINE NOVELLE

TORTINI MORRINI
ALLE FRAGOLE
E CIOCCOLATO BIANCO

Ispirazione botanica per la tavola di primavera più fresca e romantica. Protagonisti assoluti gli elementi naturali, come i **rami di eucalipto** e il legno della tavola, volutamente lasciato a vista, entrambi valorizzati dal contrasto con l'**effetto rame delle posate** e le delicate sfumature cipria di bicchieri e menu. Sul piano di legno scuro risaltano i piatti dalle linee essenziali e i tessuti candidi in lino a trama larga: tovaglioli e un runner centrale utilizzato come base per il centrotavola verde.

La suite grafica di Suze Studio Design, che comprende menu verticale e tag segnaposto, richiama il tema botanico con una decorazione floreale nelle tonalità del rosa pallido e verde salvia. È il complemento perfetto per le posate color rame di Sambonet, il dettaglio di tendenza richiamato anche dai fili di lucine che si intrecciano ai rami verdi del centrotavola.



“Amo collezionare ricordi, la cura nei dettagli, il sole d'autunno e il profumo dei tigli all'inizio dell'estate. Da sempre coltivo un'innata passione per l'handmade e quella per l'organizzazione di piccoli o grandi eventi.

Damigella Chicca è il mio mondo pieno di progetti fai da te e momenti da rendere speciali, un quaderno sempre aperto di appunti e ispirazioni creative”, racconta di sé Damigella Chicca.
www.damigellachicca.it

L'idea fai da te

La proposta più originale per questa tavola dal sapore green è all'insegna dell'handmade e facilissima da copiare: basta intrecciare dei rami di eucalipto, resistenti e flessibili, per creare delle coroncine da appoggiare intorno ai piatti. Per fissare i rami fra loro in una forma circolare e per dare più rigidità alle coroncine si può usare del filo di ferro sottile, da avvolgere avendo cura di nascondere il più possibile sotto le foglie.



Eucalipto anche per il centrotavola, una composizione di rami semplicemente disposti sulla base di lino bianca e intrecciati con un filo di mini lucine led in rame: decorativo e facile da modellare, è perfetto per unire i rami e regalare alla tavola un'atmosfera suggestiva e romantica.



DUE IDEE PER IL MENU

Sformato di fiori di zucca su crema di piselli

Ingredienti (per 2 persone)

Per gli sformati: 2 uova, 30 g di Asiago a pezzetti, 75 ml di latte, ½ cipollotto, 1 cucchiaino di parmigiano grattugiato, 125 g di zucchine + qualche fiore di zucca, olio extravergine d'oliva, sale e pepe

Per la crema di piselli: 100 g di piselli, ½ cipollotto, acqua prezzemolo, olio extravergine d'oliva, sale e pepe

Preparazione

In una padella metti l'olio e il cipollotto tritato, aggiungi zucchine e fiori di zucca a pezzettini e fai rosolare. Aggiusta di sale e pepe. Quando è cotto spegni e metti da parte. Sbatti le uova con l'Asiago, il parmigiano e il latte, poi unisci zucchine e fiori. Aggiusta di nuovo di sale. Imburra gli stampini scelti, mettili nella teglia da forno e versa in questa dell'acqua per la cottura a bagnomaria. Versa il composto negli stampini e cuoci in forno preriscaldato a 180° per 25 minuti circa. Per la crema, metti i piselli in pentola con cipollotto a pezzetti, prezzemolo tritato, olio, sale, pepe ed acqua a coprire i piselli. Quando saranno cotti frullali con il frullatore ad immersione. Componi il piatto stendendo sul fondo la crema di piselli e adagiando sopra lo sformato.

Credits

Le posate effetto rame

fanno parte della collezione Linea Q di Sambonet e sono impreziosite dalla speciale finitura PVD Copper Vintage, ottenuta attraverso una serie di trattamenti industriali di natura abrasiva che donano alle superfici metalliche un ricercato effetto volutamente usurato. www.sambonet.it

Menu e tag segnaposto fanno parte della wedding suite Peonie di Suze Studio Design, graphic designer specializzata nella creazione di coordinati grafici personalizzati per matrimoni dallo stile informale ma elegante e mai banale. www.suzestudio.com

Bocconcini di pollo al cartoccio con asparagi e limone

Ingredienti (per 2 persone)

1 petto di pollo, 1 noce di burro, farina, 1 limone, 2 cucchiaini di miele agli agrumi, asparagi, sale e peperoncino

Preparazione

Taglia il petto di pollo a bocconcini e passali nella farina. Scalda una noce di burro in padella e metti a rosolare il pollo. Nella stessa padella rosola gli asparagi. Adagia il pollo in una teglia ricoperta con carta forno, aggiungi 2 cucchiaini di miele agli agrumi, le fettine di limone, gli asparagi, sale e peperoncino. Chiudi il cartoccio e inforna a 180° per 25 minuti.