

I COLORI DEL NATALE

CHRISTMAS COLORS



La Gabbianella

OGGETTI CHE RACCONTANO UNA STORIA TUTTA ITALIANA

RED FOR THE HOLIDAYS ROSSO PER LE FESTE

GIOCHI DI STILE

La tavola tradizionale predilige l'abbinamento di rosso, bianco e verde ad elementi naturali e classici. Andiamo in cerca di agrifogli, bacche rosse e melograni per creare il centrotavola natalizio ed i segnaposto. Aggiungiamo una punta d'ispirazione moderna e giochiamo sulle forme geometriche: sottopiatte quadrati, piatti classici con un motivo a quadri vintage, bicchieri con molature a losanghe, posate essenziali. Anche la tovaglia entra nel gioco: il tessuto gobelin strizza l'occhio alla tradizione ma con un mood più attuale, coniugando un decoro di ispirazione classica ad una griglia grafica più pulita. Per una tavola natalizia in stile moderno, che ha buona memoria...

Red "Spaghetti" big bowl and pedestal fruit bowl; decorated pitcher "Quadro" sage green; red chenille "Pois"; ceramic place setting "Quadro" sage green and red big plate; tablecloth in gobelin "Cardo".

Spghettata e fruttiera in rosso; brocche nel decoro "Quadro" in salvia; tessuto ciniglia "Pois" rosso. A sinistra: sottopiatto quadrato rosso; piatto piano e fondo nel decoro "Quadro" salvia; tovaglia in gobelin, decoro "Cardo" rosso.





"Quadro" sage green trays; red ceramic cookware; chenille pillow "Pois" and gobelin pillow "Cardo"; hand painted little decoration.

Serie di vassoi nel decoro "Quadro" salvia; ciotolina e umidiere in rosso; cuscini in ciniglia "Pois" rosso e gobelin "Cardo" rosso; decorazioni dipinte a mano.



MOOD ATTUALE

Rosso è il colore del Natale per eccellenza. E' il vestito di Babbo Natale che porta i doni a grandi e piccini, il colore dell'amore e della regalità, che mette allegria solo osservandolo di sfuggita. Perché il Natale è quello che hai sempre vissuto fin da bambino, classico e intramontabile. Con le cene e i pranzi affollati, l'albero di Natale, la tombola in famiglia. Per le decorazioni di casa, scegliamo questa cromia decisa, con le tante sfumature che le appartengono, ma sempre rimanendo in tema. Parola d'ordine per il Rosso Natale: scegliere con cura e dosare il colore, abbinando bianchi, beige e sfumature di verde.



Lanterna orlata in rosso, con cuore intagliato a mano. Handmade ceramic wavy lantern.

CLASSIC CHRISTMAS
NATALE CLASSICO

BLUE AND GREEN FOR WINTER INVERNO BLU E VERDE

DIVERSA ARMONIA

Ricca di richiami alla montagna d'inverno e alla sua magica atmosfera, la nostra casa avrà uno stile casuale che incontra passione, calore decorativo ma con uno slancio semplice e charme naturale. Dal verde foresta al blu mare, intensi colori della natura, una palette da utilizzare e mescolare per un effetto positivo, anti-stress e di sicuro impatto visivo, mai scontato e sempre deciso. L'utilizzo di questi colori rivela la capacità di personalizzare le tradizioni e farle proprie attraverso forme e colori nuovi ma sempre equilibrati. Una voce diversa dal coro ma che crea armonia. Una scelta anticonvenzionale e sofisticata, dove potersi circondare di immagini evocative che ci aiutano ad entrare nella giusta atmosfera invernale, con romanticismo e dolcezza.

Jar and mug "Quadro" sage green and blue; hand painted little plate to hang "Le Volpi"; cotton pillows "Quadri" acquamarine and "Ricciolo" green; lantern shaped like a house "Inverno"; blue pitcher; gobelin tablecloth "Cardo" acquamarine.

Barattoli e mug in "Quadro" salvia; piattino "Le Volpi"; cuscini "Quadri" acquamarina e "Ricciolo" verde. A sinistra: lanterna casina "Inverno"; brocca blu; tovaglia in gobelin "Cardo" acquamarina.





Gobelín pillow "Cardo" acquamarine; hand painted plate in "Salvia" and "Acquamarina"; terracotta bread warmer, little dishes and jar collection in four winter decorations.

Cuscino in gobelín "Cardo" acquamarina; piatti pennellati in "Salvia" e "Acquamarina"; scaldapane in terracotta; collezione piattini e barattoli in quattro decori invernali.



NAIF STYLE STILE NAIF

IMMAGINI EVOCATIVE

Lanterne a forma di casa che illuminano poeticamente la tavola, mug e biscottiere per dolcetti fatti in casa, piccoli scaldapane in terracotta, piattini e barattoli decorati in stile naif da collezionare, originali tessuti in un mix tra fantasie grafiche e botaniche. Un'insolita prospettiva, sobria, colorata, che ricorda il profumo intenso di una foresta del nord.

SNACK IN THE WOODS MERENDA NEL BOSCO

ARANCIO E MARRONE

Un pomeriggio d'inverno diverso: una tovaglia a terra con grandi cuscini, un manto di foglie dorate, tazze colorate, the caldo, il suo profumo, un po' di zucchero, una stella colma di friabili biscotti che profumano di burro: la felicità. Circondiamoci dei colori bellissimi delle foglie che vanno seccandosi: bruciati, avvolgenti, i colori della natura. Marrone e arancio, due tonalità calde, perfette per la stagione più fredda dell'anno, da combinare con un tocco di verde salvia, rosso e sfumature di ocra per un effetto magico.

Ceramic place setting in orange and red; cookie jar "Mamma" e "Nonna"; ceramic trivet shaped like star; cotton tablecloth "Pecora" brown and white; cotton tablecloth "Quadro" and "Tulipano" orange.

Ceramica da tavola in arancio e rosso; biscottiera "Mamma" e "Nonna"; sottopentola/piattino a forma di stella in bianco; tessuti in cotone "Pecora" in bianco e marrone e "Quadro" arancio.





Sottobicchieri in ceramica; tazza caffè e zuchieriera arancio; piattini cuore dessert in tinta unita e decorati; serie pirofile orlate in due misure; mug "Frasi" da collezione in 4 decori.



Ceramic coaster; coffee cup and sugar bowl in orange; dessert plate shaped like heart; wavy round baking dish in two sizes; hand crafted mug, dedicated to the family and friends.



DEDICATO A TE

La colazione è più bella con tazze e accessori giusti. Come base utilizziamo un tessuto di cotone in bianco e cioccolato con tenere pecore stilizzate. Tazze capienti e stoviglie in ceramica rosso e arancio saranno un il raggio di luce che illumina il lungo inverno. Dolci cuori per accogliere leccornie, l'allegria sotto ai tuoi bicchieri con divertenti mele, o fortunati quadrifogli. Da utilizzare quotidianamente, o per puro collezionismo, la tanto cara biscottiera, un oggetto dal fascino retrò, dalle morbide forme femminili dedicata alla mamma e alla nonna; mug personalizzati per la tua famiglia e i tuoi amici. Ogni giorno inizierà con il sorriso e un pensiero dedicato alle persone del tuo cuore!

FOR A DAILY SMILE
UN SORRISO AL GIORNO

HARMONY OF OPPOSITES

ARMONIA DI OPPOSTI

ACCENTI DECISI

Apparecchiare e decorare la tavola con un forte contrasto di colori è divertente. Il risultato sarà molto grafico, ma non freddo. Fate entrare anche un tocco di colore vivace come il rosso, per avere degli accenti decisi nell'insieme, qui presenti negli accessori tavola e nei piccoli lamponi sparsi. Il grigio perla della decorazione sul piatto, abbinato al bianco emerge. I piatti candidamente off white, faranno da base e spiccheranno se appoggiati su una superficie scura, nuda senza tovaglia. Per ingentilire la composizione un morbido runner in ciniglia grigio, con un ramo fiorito che ne segue la lunghezza con tonalità rosse e marroni. Per una casa divertente, votata all'arte, al design e alla contemporaneità.

Ceramic place setting in "Bianco Sfumato", "Quadro" pearl gray, "Ramo" and red; chenille tablecloth "Ramo" white and gray; "Pecora" handmade vase and bowl.



Ceramica da tavola e oggettistica in "Bianco Sfumato", "Quadro" grigio perla, decora "Ramo" e tinta unita rosso; tovaglia in ciniglia "Ramo" bianco, base grigio; vaso e ciotola da arredo nel decoro "Pecora".





Lampada da tavola "Corda" panciuta in terracotta e smalti; decorazioni in terracotta sbiancata; angeli decorati a mano; cuscini in ciniglia "Ramo" bianco e grigio; serie candelieri con candele nel decoro "Pecora".



Table lamp "Corda" collection; terracotta decoration; hand painted angels; chenille pillows "Ramo" white and gray; "Pecora" candlestick set with candle.



CARATTERE SOBRIO

La ricerca di armonia nella propria casa è una cosa a cui lavoriamo giornalmente, senza rendercene conto. Sono sensazioni che ricerchiamo, sia tattili che visive. Ed è difficile raggiungere il giusto equilibrio. Lo stile più efficace è quello che tiene conto della parte di energia maschile e femminile che c'è in ognuno di noi. Le tonalità da preferire sono quelle più sobrie, come bianco, nero e grigio. Una casa che abbia rappresentate in se queste due energie è una casa con carattere e nello stesso tempo accogliente e piacevole. Arredata con forme circolari, arrotondate, organiche, colori neutri ma decisi, materiali naturali, decori semplificati. Ne deriva un mix chic e raffinato, dai forti contrasti materici e cromatici. Una visione sofisticata e più contemporanea dei colori e della materia.



MODERN VIEW
VISIONE CONTEMPORANEA

POETIC SOUL ANIMA POETICA

FESTA DELLA SERENITA'

Poetico candore che inevitabilmente, lega la festa alla serenità con la quale dovrebbe essere vissuta. Forme pure ed essenziali, per raccontare una storia domestica, composta di momenti tranquilli. Il bianco, anche a Natale, è sinonimo di calma, di parole pacate, scambiate tra familiari e amici, di bevande calde, assaporate nella quiete del soggiorno, in un angolo allestito con dettagli scelti con cura. Armonioso elegante e leggero, va completato, per un sicuro effetto, da una calda illuminazione, che avvolge forme e crea ombre. Piccole pigne in legno, frutta, muschio, lana, rami secchi e tutto quello che può riportare a una dimensione più intima e meno sfarzosa di una festa da condividere con le persone che si amano.

Lantern "baita" in red; "Pecora" cachepot; chenille pillows "Ramo" russet and white; "Pecora" lanterns.

Lantern "Baita" in rosso; cachepot decoro "Pecora". A sinistra cuscini in ciniglia "Ramo" ruggine, base bianco; lanterne decoro "Pecora".





Decor tray to hang "Pecora"; cream ceramic place setting; terracotta nativity; "Pecora" candlestick; table lamp "Corda" collection.

Vassoio arredo nel decoro "Pecora"; ceramica da tavola panna; presepe in terracotta; set candelieri nel decoro "Pecora". A destra lampada da tavola "Corda" dritta.



SPICY NUANCES SFUMATURE SPEZIATE



RUVIDITA' DELLA TERRA

Sono i dettagli a fare la differenza: dai tessuti bianchi, in morbida ciniglia, prendono vita intrecci che ricordano il calore del cotto, colori caldi e rugginosi. Luci soffuse e appena accennate con lanterne evocative, lampade in materia terracotta e lucente smalto, un presepe rustico dove piccoli tocchi di colore emergono dalla ruvidità della materia. La scelta della palette cromatica spazierà fra le tonalità ruvide della terra alle delicate nuance pastello, fino a calde sfumature speziate. Le fibre naturali saranno le preferite, in un ambiente di stile ed eco friendly.

VIBRANT MEDITERRANEAN

MEDITERRANEO VIVACE

NATALE ACCESO

Uno spazio allegro, vibrante e vitale: il tema dominante è l'amore per la materia, la natura e i suoi colori. Caratterizzato da prodotti fatti a mano e in cui folklore e tradizione sono reinterpretati in chiave moderna. Servizi di piatti semplici dai colori puliti, tessuti in colori e materiali naturali, accessori con un raffinato tocco mediterraneo. Un richiamo forte e suggestivo che ci appartiene: per noi italiani il Mediterraneo crea subito aria di casa, che si tinge delle sue sfumature e delle sue ispirazioni. Utilizzare colori freschi e accesi come il blu cobalto o l'ocra, il bianco e tocchi di rosso. Aggiungere il verde con piante ornamentali da porre vicino alle finestre. Ed ecco il nostro Natale Mediterraneo, fatto di superfici vissute, profumi, decori barocchi, colori intensi e luminosi.

"Cardo" hand painted candlestick, vase and terracotta planter vase (in three size); little pendant lamp handmade, available in three size.

Coppia di candelieri, vaso e portavaso (disponibile in tre misure) nel decoro "Cardo"; lampada a sospensione piccola, modello zeppa.





Candle jar in two fragrances, "Cardo" ceramic frame; hand painted ceramic plate; blue lantern shaped like house "Inverno"; chenille and cotton fabric mix. Available in meters.



Candele barattolo in due profumazioni; cornici nel decoro "Cardo" e rosso; piatti pennellati in sei colori; lanterna a casina "Inverno" blu. A destra mix di tessuti in cotone e ciniglia. Disponibili anche metraggio.



ARIA DI CASA

La palette dal sapore mediterraneo coinvolge i colori della terra, il rosso e l'ocra della terra di Siena, il dolce caramello della terracotta, insieme alle tonalità leggere e rinfrescanti del mare, dei laghi e del cielo chiaro. Un'architettura fatta di costruzioni dal colore bianco con finestre dai colori vivaci, ispira le nostre lanterne a casetta; candelieri, vasi e cornici dai decori estrosi ma che conservano la loro classicità; lampade dal fuoco moderno in materia terracotta e lucido smalto; tocchi di blu e rosso attraverso cuscini e tessuti d'arredo, in fantasie o rigati. Usiamo qualche candela profumata da appoggiare sulle superfici vuote e avremo la magia che cerchiamo.



IDENTITY
IDENTITA'

LA RICETTA PERFETTA

THE PERFECT RECIPE

STILE RURALE CONTEMPORANEO

Combinare lo stile rurale e lo stile moderno è la ricetta perfetta per l'arredo casa. Con i tratti caratteristici delle costruzioni di un tempo, gli interni in stile rurale sono diventati eleganti e puliti, portando il fascino della campagna nelle nostre case, ovunque esse si trovino. Mix di design e tradizione, si ispirano alle comodità della vita di campagna e le linee semplici degli interni contemporanei. Suggestioni romantiche del passato, rilette con uno spirito assolutamente moderno che risultano efficaci e di tendenza anche all'interno di appartamenti di città. L'importante è amare veramente ciò che si è scelto, ricercando un'armonia di forme e di colori, abbinando a oggetti "della memoria" e passioni del presente, materiali morbidi e confortevoli.

Cherry wood ladles;
utensil holder and
spoon rest
"Quadro" grigio perla;
porta aglio in "Sabbia";
tessuto in cotone
"Pecora";
baking dish, pizza
plate and cookware in
"Cotto Coccio";
red pot "Pignatta".





Bean pot and heart baking dish in "Cotto Caccio"; ceramic trivet; "Quadro" pearl gray, insalata bowl and tray; cotton tablecloth "Pecora" white and brown; ceramic place setting "Sabbia" and "Quadro" pearl gray.

Fagioliera e set pirofle cuore nel decoro "Cotto Caccio"; sottopentola quadrifoglio; vassoio e insalatiera in "Quadro" grigio perla; tovaglie nel decoro "Pecora" marrone e bianco. A destra: ceramica da tavola "Sabbia" e "Quadro" grigio perla.



MODERN ROMANTIC ROMANTICO MODERNO

DESIGN E TRADIZIONE

Le cromie giocano un ruolo importante: colori neutri, crema, beige, varie sfumature di marrone e naturalmente i colori del legno e della pietra, vi aiuteranno a raggiungere la giusta atmosfera, calda e accogliente. Colori da utilizzare sia per le pareti che per i tessuti, elementi di decoro o da utilizzo. Le classiche pentole di coccio si vestono di bianco, tortora e terracotta per essere inserite con eleganza anche nelle cucine più attuali; righe grigio perla e un delicato color sabbia per le ceramiche; marrone e bianco con pecore stilizzate per i tessuti in cotone, mestoli in legno di ciliegio. Sensazioni di intimità, fascino e semplicità.

“COCCIO” COOKING CLASS

CUCINARE NEL “COCCIO”

È IMPORTANTE SAPERE CIÒ CHE SI MANGIA, MA ANCHE COME E DOVE VIENE CUCINATO.

La cucina italiana è fatta di prodotti freschi e caratteristici. Per esaltare al meglio gli ingredienti della nostra tradizione, impariamo ad utilizzare metodologie di cottura specifiche per ogni preparazione. La terracotta è uno dei materiali di cottura più antichi e quando si parla di lunghe cotture, sul fuoco a fiamma bassa o in forno, è il materiale ideale. Il “**COCCIO**” della nonna funziona come un isolante, si scalda lentamente e lentamente cede il calore che ha assorbito. Il calore si diffonde uniformemente dal fondo alle pareti così da cuocere il cibo in un ambiente umido evitando l'aggiunta di grassi o liquidi particolari. Un metodo di cottura sano e naturale, in stile **SLOW FOOD**. Tutti i nostri oggetti sono realizzati a mano, con un impasto di argilla porosa. Hanno la superficie vetrificata ad alta temperatura priva di metalli pesanti, caratterizzata da una piccola “rete” detta “Cavilli”, grazie ai quali il vapore acqueo arriva uniformemente al cibo in cottura e rende le pentole particolarmente resistenti al calore.

La prima volta: Immergere l'oggetto in acqua per almeno 4 ore e utilizzare **subito**, senza farlo asciugare. Nei successivi impieghi passare velocemente sotto l'acqua per reidratare i pori della terracotta. L'acqua assorbita viene rilasciata sotto forma di micro vapore. Questo “cuscinetto” crea una protezione per i cibi donando una cottura delicata, rispettosa dei sapori e dei valori nutrizionali. **Uso:** Per le pentole usare la reticella frangi fiamma e una cottura a fuoco lento. **Accorgimenti:** Quando la pentola o la pirofila è calda maneggiare con cura, in quanto più delicata agli urti, evitare di appoggiare su marmo o pietra ed usare sempre un sottopentola per evitare sbalzi di temperatura. Consigliamo l'uso dei mestoli di legno per non alterare il gusto dei cibi. **Lavaggio:** Le pirofile possono essere lavate in lavastoviglie mentre per le pentole da fuoco consigliamo il lavaggio a mano. Prima di riporre farle asciugare all'aria aperta e in luogo non chiuso e asciutto per evitare cattivi odori e che si formino muffe.

POLPO IN PIGNATTA

Ingredienti: 1 polpo grande; pomodorini; sedano; origano; olio extravergine di oliva; peperoncino; 1 cipolla bianca; 1 spicchio di aglio; sale.



PIGNATTA

“Lu Purpu se coce cu l'acqua soa stessa” ovvero “Il Polpo si cuoce con la sua stessa acqua”, è un detto antico in dialetto salentino, una regola semplice e chiara da seguire per una cottura perfetta. Il metodo più antico per cucinarlo e per esaltarne il sapore è nella “Pignatta”. Acquistare il polpo fresco qualche giorno prima e surgelare. Scongellare, lavare il polpo e tagliare a pezzetti. Mettere il polpo nella pignatta, insieme a tutti gli altri ingredienti: uno spicchio di aglio, una cipolla finemente tagliata, sedano, origano, peperoncino e sale. Cuocere a fuoco lento e non aggiungere liquidi, li tirerà fuori il polpo. Fare cuocere per un'ora dopo ebollizione e assaggiare di tanto in tanto per vedere il livello di cottura. Verso la fine, aggiungere qualche pomodorino tagliato a pezzetti. Servire con ottimo pane casereccio. Se preferite, aggiungere in cottura, anche le patate per un pasto completo.

ORATA IN CROSTA DI SALE

Ingredienti: 2 orate; 2 limoni; 1 mazzetto di finocchietto; 1 cucchiaino di semi di anice; 4 albumi; olio extravergine d'oliva; 3 kg di sale grosso; pepe bianco in grani



PIROFILA OVALE

Lavare i limoni e tagliare a fettine sottili. Versare il sale in una ciotola capiente, incorporare gli albumi, i semi di anice e mescolare. Lavare il pesce, sciacquare bene anche all'interno, asciugare e farcire con qualche grano di pepe, 2/3 fettine di limone e del finocchietto. Mettere sul fondo della pirofila uno strato sottile di sale, adagiare sopra il pesce, cospargere con le fettine di limone e il finocchietto restanti e coprire con il sale rimasto, ben compattato. Cuocere in forno a 200° per un'ora. Rompere la crosta, dividere il pesce in porzioni e condire con un filo di olio.

TORTA DEL PASTORE

Ingredienti: 1 kg di carne macinata mista; 750 gr di patate; 1 carota; 1 cipolla; 1 costa di sedano; maggiorana, timo, origano; circa 50 gr di burro; 1/2 bicchiere abbondante di latte; parmigiano; acqua tiepida; 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro; 1 cucchiaino di salsa worcester; pangrattato q.b.; sale; pepe.



PIROFILA ORLATA GRANDE

In una padella fare un soffritto con cipolla, carota e sedano. Aggiungere la carne macinate e far dorare. Aggiustare di sale e aggiungere origano, pepe, maggiorana e timo. Unire il concentrato di pomodoro e la salsa worcester. Aggiungere acqua tiepida. Lasciare cuocere per 20 minuti. Nel frattempo preparare il purè. Bollire le patate, pelarle, schiacciarle, salarle. Unire il burro ed il latte tiepido, il parmigiano grattugiato e girare finché non risulta cremoso. Sul fondo della pirofila, versare la carne con tutto il liquido e ricoprire con il purè. Decorare la superficie coi rebbi della forchetta e spolverizzare di pangrattato. Infornare in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti.

FRITTATE IN FORNO

Preparare la frittata cuocendola in forno anziché in padella, sarà un modo alternativo e salutare per renderla più soffice e sfiziosa. Preparate il composto base e sbizzarritevi!

PIROFILA ORLATA PICCOLA

Scegliere gli ingredienti preferiti. Sbattere le uova e salare, calcolando 2 uova per pirofila. Ungere la pirofila, versare le uova all' interno e inserire gli elementi scelti, distribuendoli per bene. Se non volete usare uova, provate ad usare la farina di ceci, facendo una pastella con acqua e un pizzico di sale. Dovete ottenere una pastella liscia e morbida come quella della crêpes. Cuocere in forno preriscaldato a 190° per 20 minuti, finché la superficie sarà diventata leggermente dorata. ALCUNE IDEE:

RICOTTA E MENTA: Al composto, aggiungere ricotta di capra a dadini, menta fresca e scalogno.

CURRY E ZUCCHINE: Al composto aggiungere curry e zucchine finemente tagliate.

NOCI E ZOLA: Mettere il composto base in forno; a metà cottura cospargere di fiocchi di gorgonzola e noci tritate e finire di cuocere.

SALMONE: Al composto, aggiungere salmone affumicato tagliato a listarelle e erba cipollina.

VERDURE INNAMORATE

Ingredienti: 2 patate; 4 zucchine; 2 gambi di sedano; 1 cipolle; 2 carote; 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva; 1 peperoncino rosso tritato; 1 cucchiaino di cumino; sale q.b.

ROSTIERA



Una cottura delicata, senza aggiunta di liquidi. Le verdure manterranno tutte le loro proprietà, il loro sapore e il loro bellissimo colore. Versare nella Rostiera un filo d'olio sul fondo. Accendere la fiamma a fuoco basso e fare rosolare la cipolla leggermente. Aggiungere tutte le verdure, precedentemente insaporite con un pizzico di sale, peperoncino, cumino e fare cuocere, con il coperchio, per almeno 30 minuti. Mescolare di tanto in tanto e assaggiare per controllare il livello di cottura: sarà pronto quando le verdure saranno morbide.

TORTINA DI ORZO

Ingredienti: 2 cucchiai da minestra di zucchero; 3 cucchiai di farina; 3 cucchiai di orzo solubile; 1 uovo; 2 cucchiai di olio di arachidi; 1 cucchiaio di acqua; mezza bustina di lievito per dolci; 1 pizzico di sale; zucchero a velo per decorare.

Amalgamare tutti gli ingredienti. Aggiungere per ultimo la farina setacciata e l'orzo in polvere. Rendere ben liscio l'impasto. Imburrare e infarinare la pirofila. Versare l'impasto e infornare a 180° per 25 minuti. Quando la tortina sarà fredda spolverizzare con lo zucchero a velo.

TORTA DI RICOTTA E CIOCCOLATO

Ingredienti: 1 rotolo di pasta brisè; 300 gr di ricotta vaccina; 1 uovo; 30 gr di zucchero a velo; 100 gr di gocce di cioccolato fondente; scorza d'arancia.

PIROFILA ORLATA PICCOLA

Per la crema: setacciare la ricotta. Unire lo zucchero a velo, la scorza d'arancia e l'uovo precedentemente sbattuto. Ottenere una crema liscia ed omogenea. Aggiungere le gocce di cioccolato e mescolare. Imburrare e foderare la pirofila con la pasta brisè. Versare la crema all'interno, livellare la superficie e cuocere in forno statico preriscaldato a 180° per circa 30 minuti. Controllate quando risulterà ben dorata sui bordi. Lasciare raffreddare prima di servire.

CUORE DI MELA

Ingredienti: 2 rotoli di pasta sfoglia; 6 mele; 1 limone; 80gr di zucchero; mix frutta secca; cannella in polvere.



TORTIERA MEDIA CUORE

Sbucciare le mele, tagliare a fettine, fare cuocere a fuoco medio per 10 minuti con 3 cucchiai di succo di limone e lo zucchero, scolare e recuperare il liquido di cottura. Ricavare dalla pasta un cuore per coprire la torta e mettere da parte. Rivestire la tortiera con la pasta e versare il composto di mele e la marmellata. Aromatizzare con la cannella il liquido di cottura, filtrare e versare metà sopra le mele. Coprire con il cuore di pasta, ripiegare i lembi e sigillare. Spennellare la superficie della torta con l'altra metà del liquido di cottura e spolverizzare uniformemente con lo zucchero. Cuocere in forno a 180 °C per 30/35 minuti finché la superficie non acquisirà un bel colore dorato.



La Gabbianella

ASSISTENZA CLIENTI Via di S.Ginesè n°252

LUCCA (TOSCANA) Tel 0583/333242

www.lagabbianella.com - info@lagabbianella.com

NEGOZI LA GABBIANELLA

LA SPEZIA "La Gabbianella" Valentina, Via Prione n°105, Tel 0187/778178

VIAREGGIO "La Gabbianella" Lisa, Via Fratti n.284, Tel 0584/1841823

ISOLA D'ELBA "La Gabbianella" Tiziana e Davide, Via Vicolo Lungo n°1, Capoliveri, Tel 0565/968435

ROMA "Antiche Arti", Via Casal dei Pini n°5/6/7 Loc.Le Rughe, Formello, Tel 06/90127723

CASSINO (FR) "La Gabbianella" Marcella e Mara, Via Arigni n°48, Tel 0776/22095

PISTOIA "Dogliosi" Rossella e Stefania, Via dei Fabbri n°14, Tel 0573/994328

PISA "La Gabbianella" Laura, Via Palestro n°21, Tel 050/543478

FIRENZE "Pasquinucci" Filippo & C., Via Gioberti n°134/r, Tel 055/7189001

NAPOLI "La Gabbianella" Francesco, Maria e Giorgia, Via Santa Brigida n°23, Tel 081/0145972

PORFICI (NA) "La Gabbianella" Elena, Via Leonardo da Vinci n°136, Tel 081/0493637

VOLLA (NA) "La Gabbianella", CC.Le Ginestre, Silvia, Luisa e Chiara, Via Michelangelo, Tel 331/9000843

VENTIMIGLIA "La Gabbianella" Cristina, Via della Repubblica n°4/a, Tel 0184/357218

SPRESIANO (TV) "La Gabbianella"- "Regalo Chic", Italo e Manu, Via Gritti n°53/55, Tel 0422/444952

CREMONA "La Gabbianella" Daniela, Corso Garibaldi n.44, Tel 0372/807704

BARDONECCHIA "La Gabbianella" Patrizia, Via Medail n°87/A, Tel 393/8413816

CORNER

ALBANO LAZIALE "Ieri e Oggi" Valentino Rosa Liliana, Via Cellomaio n°3, Tel 06/9323162

ROMA PANTHEON "Mi&Chi" Marilena, Via della Rotonda, n°4/a, Tel 06/6864877

ROMA "Pitorri" Via Casalbertone, n°201/203, Tel 06/43599189

PISA "Zingoni Home" Giovanna e Luciano, Via Prov. Francesca nord n°82 S.Croce sull'Arno, Tel 0571/366255

GREVE IN CHIANTI (FI) "Piccole armonie", Via Roma n°35, Tel 055/852671

FORTE DEI MARMI (LU) "Erboristeria L'Ortica", Viale Morin n°1H, Tel 0584/85366

PONTASSIEVE (FI) "Luigi Fantechi", Pza. Washington n°25, Tel 055/8315634

NEGOZI ESTERI

CALIFORNIA – USA "Vita Casalinga", 322 Center street, Healdsburg

CORNER ESTERI

FLORIDA – USA "Malbi Decor", 127 S. Pineapple Ave, Sarasota

OHIO – USA "Solari", 19063 Old Detroit Rd., Rocky River

PENNSYLVANIA – USA "Via Bellissima", 853 Lancaster Ave, Bryn Mawr

WASHINGTON – USA "Poggi Bonsi", 911 N 10Th Pi, Renton

SHOWROOM

OLANDA "La Gabbianella", Trade Mart, Jaarbeursplein 3521 UTRECHT