

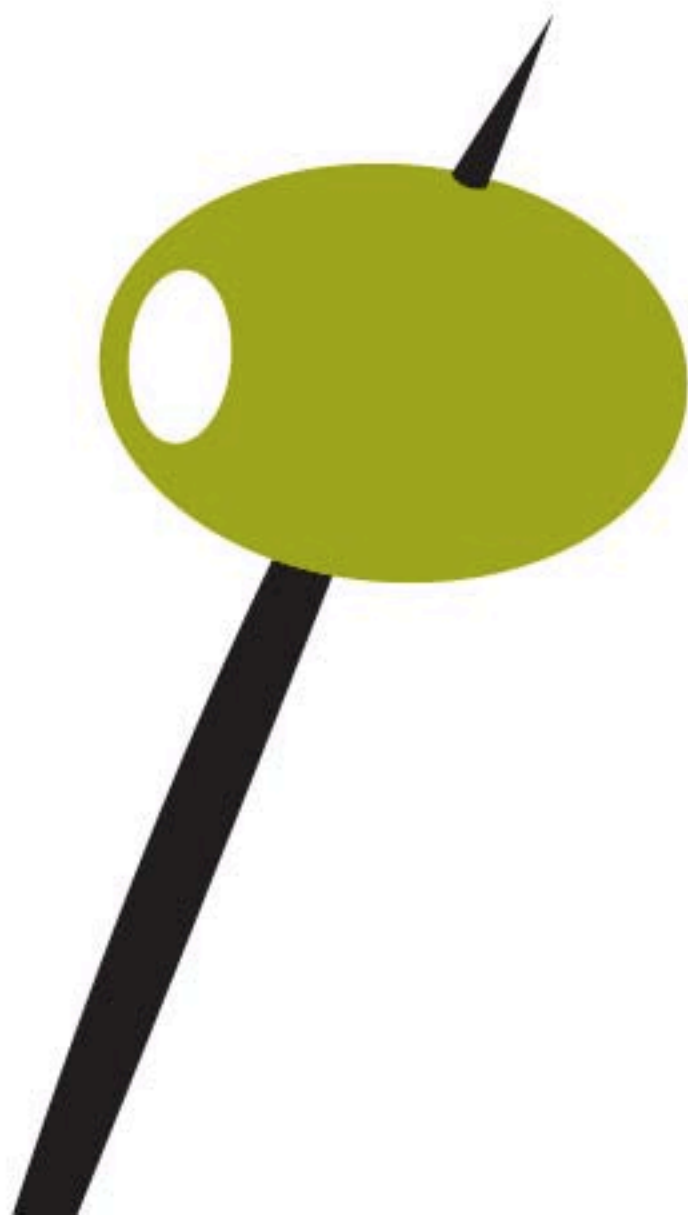
Le ricette dei designer

Stuzzicati dal design

70 antipasti
e stuzzichini

Introduzione di
Sara Porro

 EDITRICE
COMPOSITORI





Sandro Meneghello e Marco Paoletti, entrambi classe 1979, si sono laureati al Politecnico di Milano nel 2004. Nel 2006 aprono il loro studio a Milano e iniziano a collaborare con diverse aziende italiane ed estere. Nel corso degli anni gli hanno attribuito ogni sorta di nome e cognome, tipo Menghello Paoletti o Menegallo Paoletti, ma anche importanti riconoscimenti internazionali tra cui 3 Red Dot Design Award, 2 Design Plus, 1 Good Design Award e 3 segnalazioni allo Young&Design. www.meneghlopaoletti.com

L'uovo di Colombo (detto anche la frittata soda)

Cuoco e designer trasformano attraverso un processo creativo materiali/ingredienti in un prodotto/piatto. Ma dalle ricette dei designer ci si aspetta qualcosa da designer!

Anche a noi piace lavorare i materiali per ricavarne prodotti innovativi, ma la cosa che ci esalta di più è creare un concetto nuovo. Le aziende sempre più spesso ci chiedono di reinventare il prodotto classico, il best seller del catalogo; insomma vogliono l'uovo di Colombo!

Ingredienti

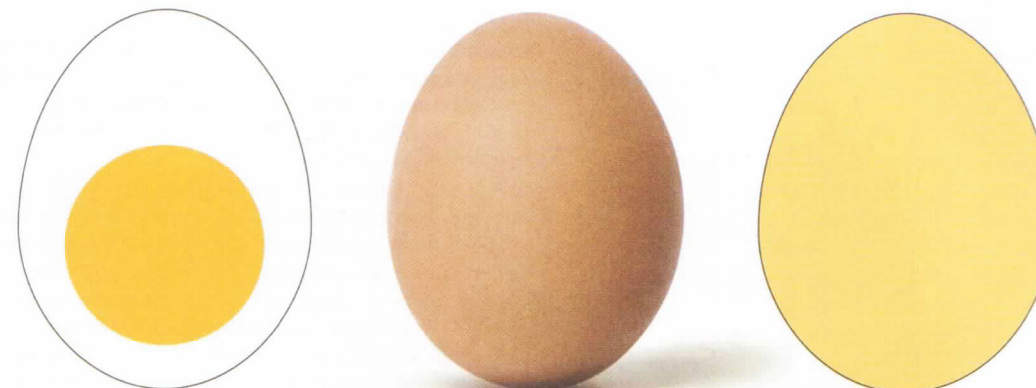
1 uovo | 1 chiodo di garofano | sale | pepe | olio

Preparazione

Forare con attenzione l'uovo con uno stuzzicadente, come si faceva per svuotare e decorare le uova a Pasqua. Muovere in tutte le direzioni lo stuzzicadente all'interno dell'uovo avendo cura di non allargare troppo il foro. L'obiettivo è quello di "sbattere le uova" all'interno del guscio, come si fa per l'omelette, ma dentro l'uovo stesso! Ci si può aiutare anche tappando il guscio con un dito e agitando con energia la mano. Una volta soddisfatti del proprio shakeraggio tappare il foro con un chiodo di garofano. Mettere a bollire per i minuti necessari a ottenere un uovo sodo. Una volta sbucciato con attenzione vi si presenterà davanti un uovo sodo giallo chiaro senza tuorlo. A questo punto potete tagliarlo a dadini o a fettine e poi condirlo con sale, pepe e olio (o come pare a voi).

In abbinamento

Con le uova un vino bianco, tipo un Müller Thurgau.



In alternativa

La casa di un amico più bravo di voi.