

La Pasta di Aldo



30 Novembre 2011

DONNA MODERNA



Per sorprendere gli ospiti a una cena natalizia, si comincia dal primo, con paste artigianali speciali! (La Pasta di Aldo)



*La Pasta di Aldo
Monte San Giusto (MC) ITALY
Tel. e Fax 0733 837120
E-mail: aldo@lapastadialdo.it
Buon Appetito*



SPECIALE NATALE

(segue da pagina 149)

1 Per sorprendere gli ospiti a una cena natalizia, si comincia dal primo, con paste artigianali speciali (La Pasta di Aldo, da 3,54 euro).

2 Regalo speciale? Lo champagne accompagnato da due calici di vetro soffiato (Pommery Noir, 75 euro).

3 Un pensiero che fa sempre piacere, soprattutto agli amici stranieri: gli amaretti di Saronno (Lazzaroni, 12,90 euro).

4 Lo spumante brut nella bottiglia dorata sembra ancora più frizzante (Auzis, Villa Sandi, 13,50 euro).

5 Bella scatola, pinetone tradizionale, con uvetta, scorza d'arancia e cedro candito (Panetone Milanese Tre Marie, 25 euro).

6 La selezione di oli d'oliva extravergine sarà apprezzata da chi ama le delikatessen (Fratelli Carli, cassetta da tre, 19 euro).

7 Mettono d'accordo maniaci del design e del caffè, le lattine di Arabica firmate da Michelangelo Pistoletto e da Alioum Moussa (Illy Art Collection, 6,75 l'una).

8 La piramide di praline si può portare come omaggio a un invito a cena o lasciare in bella vista in salotto (Ferrero Rocher, 7,49 euro).

9 Chef stellato, sperimentatore e papà, Moreno Cedroni racconta come iniziare i figli al buon gusto, al mangiar sano, al divertirsi in cucina. Da leggere (Moreno Cedroni, *Milione di fragole*, Mondadori, 17,50 euro).

10 La prelibatezza del Périgord, la regione francese dove il foie gras è arte (Foie Gras de Canard Entier du Périgord, Latitudine, 30 euro circa).

(segue a pagina 153)