

COSMOPOLITAN

INVERNO 2024

*Come
facciamo
l'amore*

LIFEtavole



QUESTA PAGINA, SULLE DITA DELLA MODELLA, A NELLO
LELE SADOUGH, PAGINA ACCANTO, ABITO SELF-PORTRAIT.
ANELLO ILLI CLASPE. I PREZZI SONO INDICATIVI.

Come resistere?

Il piatto che vedete in foto è frutto del genio di Marissa Mullen, che su Instagram ha costruito un impero con @ThatCheesePlate, insegnandoci a creare taglieri elaborati con formaggi, salumi e per vegetariani. Qui qualche consiglio utile, per le feste e non solo

DI HANNAH CHUBB E RACHEL SYLVESTER FOTO DI CODY GUILFOYLE

COSMOPOLITAN

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

099164



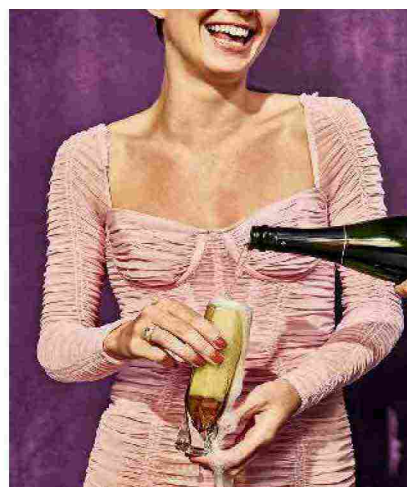
LA LISTA DELLA SPESA

Formaggio caprino, pecorino al tartufo, Brie, formaggio erborinato, salame piccante e dolce, lamponi, fichi secchi, mirtilli essiccati, uva bianca, olive verdi, crackers multi-cereali, focaccine, noci, mandorle, biscotti al burro, miele, rosmarino.

THE WINTER ISSUE

Ritratto del tagliere perfetto

1. Assicuratevi di poggiare gli ingredienti su una base solida. Usate piatti, taglieri o vassoi con un bordino, per evitare "cedimenti strutturali" durante il trasporto.
2. Per comporre il tagliere, seguite la regola "Cheese by Numbers". Ecco gli step: formaggi, salumi se non siete vegetariani, prodotti freschi, elementi croccanti, salse, e decorazioni.
3. Scegliete 3-5 tipi di formaggi. Abbinare vari tipi di latte (mucca, pecora, capra) e consistenze (duro, morbido, cremoso). Lasciate i formaggi fuori dal frigorifero per 45 minuti prima di servirli: vedrete che differenza in termini di consistenza e gusto.
4. Usate uno stampino per modellare i formaggi semi-morbidi in forme divertenti, come l'erborinato a stella.
5. Per creare un Brie brûlée, tagliate la parte superiore di un Brie tondo, spolverizzate un cucchiaino di zucchero e caramellatelo con un cannello (potete anche grigliarlo in forno, ad alta temperatura, per 2-3 minuti).
6. Create un "fiume di salame" piegando le fette fino a formare un triangolo e inserendo i lembi inferiori nelle aperture superiori delle fette davanti.
7. Aggiungete una salsa per abbinamenti. Ad esempio, la dolcezza del miele contrasta l'intensità di un formaggio come lo zola.
8. Mettete alcuni crackers sul bordo del vassoio per invogliare gli ospiti a servirsi, ma aggiungete una ciotola di crackers a parte, per assaggi extra.
9. Decorate con un tocco di verde. Una buona opzione? Erbe aromatiche fresche come rosmarino e timo.
10. Per completare la *mise en place*, acquistate dei fiori o un set di tovagliette abbinare ai colori del tagliere.



Party harder

C'è chi lo ritiene sopravvalutato e chi non considera una festa tale senza un suo calice. Parliamo di Champagne e bollicine, anche se a iniziare dal nome, coperto da rigido copyright, lo Champagne è l'orgoglio delle maison e l'emblema riconosciuto dei party. Noi andiamo oltre, con idee classiche e meno viste.



Champagne Brut,
Moët & Chandon,
44.90€



Rosso Campofiorin,
Masi,
13.80€



Prosecco Rosé,
Ponte1948,
8.10€



Franciacorta Ebb,
Mosnel,
75€