

E-COMMERCE CERIMONIA IN ARRIVO? IL DRESS CODE IN SFUMATURE PASTELLO TI ASPETTA IN RETE

TUSTYLE

1 euro

10 MAGGIO 2017
SETTIMANALE
N. 20

PERSONAL
SHOPPER

NICOLE KIDMAN

REGINA DI CANNES
E PRINCIPESSA
IN UN FANTASY

Met Gala

UN TRIONFO
DI STRASCICHI,
LOW COST DA URLO
E SEDERI IN VISTA

CAPELLI

UN TAGLIO
TANTI LOOK
IMPARA DALLE MODELLE
IN PASSERELLA



REYNOLDS E GYLLENHAAL,
DICAPRIO E BLOOM,
GOSLING E THEROUX
LARGO AI SEXY
BEST FRIENDS

Cyberbullismo *

TREDICI (SU NETFLIX)
HA SMOSSO LE COSCIENZE.
MA DOBBIAMO FARE DI PIU'

GRUPPO MONDADORI



**GLAM
VERSUS
GLAM**

**I TOP TREND ALLA
SFIDA DECISIVA**



Flan di asparagi a vapore

PREPARAZIONE 50 minuti
CALORIE/PORZIONE 195 kcal
DOSI 6 persone
ESECUZIONE facile

INGREDIENTI

1 uovo intero,
 2 tuorli, 1 cipollotto,
 noce moscata,
 6 fette di pan brioche,
 2 dl di panna da cucina,
 sale.

COME PROCEDERE

1. Mondare gli asparagi, eliminando il pezzettino terminale più duro e raschiando la parte più fibrosa del gambo con un uno spelucchino. Lavare, facendo attenzione a non rompere le punte, e cuocerli a vapore per circa 7-8 minuti.

2. Tieni da parte 6 punte di asparago per la decorazione e frulla le altre. Regola di sale, unisci un pizzico di noce moscata grattugiata e 2 dl di panna da cucina (se vuoi, puoi sostituirla con la stessa quantità di crème fraîche o di panna acida).

3. Aggiungi un uovo intero e 2 tuorli, mescola e suddividi il composto in 6 ciotoline di pyrex del diametro di 8 cm. Coprile con l'alluminio e cuoci i flan al vapore per circa 25 minuti.

4. Fai intiepidire i flan, decora ogni coppetta con un gambo di asparago e servili con pezzetti di pan brioche tagliato a dadini e tostato.



THELMA&LOUISE/MONDADORI PORTFOLIO

LEGGEREZZA GOURMAND

- 1.** Vaporiera elettronica multifunzione Caso Design in acciaio inox con indicatore a led. Ha 2 ripiani e un portauova removibile, € 69.
- 2.** Burger vegetariano con verdure della nuova linea è Senza di Koch, confezione da 2, € 1,70.
- 3.** Minicup Fruit Attraction Häagen Dazs, 4 coppette da 100 ml di gelato alla frutta nei gusti: strawberries & cream, summer berries & cream, mango & cream e banana & cream, € 5,49.
- 4.** Valle' Omega3 con olio di semi di lino, alternativa vegetale al burro, ricca di Omega 3, 250 g, € 1,89.



1.



2.



3.



4.

WEEKEND A ISCHIA

CHEF E SCIENZIATI IN FESTIVAL

Parata di stelle all'Hotel La Madonnina di Ischia, che dal 12 al 14 maggio ospita Stelle e Stellati, il primo Festival della Cucina Partenopea. Ospiti, lo chef (ovviamente stellato) Nino Di Costanzo, originario dell'isola, l'attrice Maria Mazza e l'astrofisico Massimo Capaccioli. Tre giorni di show-cooking, degustazioni, musica e osservazione del cielo. Informazioni: festival@italianeat.net