

sale & pepe

SALEPEPE.IT

SETTEMBRE 2020 - € 3,90

DOLCE DI FICHI CON
MERINGA CARAMELLATA
E CREMA ALLA PANNA

pag. 84



stile Italia Edizioni

**Insalate
piatto unico**
Golose, colorate
e ricche di
spunti sfiziosi

**Alette
di pollo**
Quando un cibo
semplice diventa
gourmand

**Pesce
senza spine**
Bocconcini, tranci
e filetti in versione
creativa

**Dolce come
un fico**
Torte, crostate
e delizie
al cucchiaino

Piccola Italiana spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art. 1,
comma 1, DDB Verona - Anno 33 - Mensile - PPT(Cort)
€ 7,50 - Lux, Belgio, Francia, MC, Côte d'Azur
€ 8,00 - Svizzera, CHF 9,00 - Svizzera C.T. CHF 8,50 -
Germania € 10,00 - USA \$ 15,00



IN EDICOLA IL 25 AGOSTO 2020

LA CUCINA È CREATIVITÀ E SCAMBIO DI IDEE.
ECCO PERCHÉ AMIAMO CURIOSARE
TRA LE VOSTRE FOTO E DARVI SPAZIO



RECORD DI
VISUALIZZAZIONI
CHEESECAKE

Lucia (@lucia.stefanesa) ha preparato a regola d'arte uno dei cheesecake di Sale&Pepe. Uno scatto da leccarsi i baffi, tanto che nelle stories ha avuto quasi 4 mila visualizzazioni.

SCELTA DAI LETTORI

Sarde a chiappa

Grande successo su Instagram per le nostre sarde. Ai follower è piaciuta l'idea di profumare con la scorza di limone il ripieno di pangrattato e pecorino. E poi questo pesce azzurro conquista sempre, perché è economico e saporito.



I REPOST
DI SALE&PEPE

NON È LA PRIMA VOLTA CHE @ALE_XANDER88 CUCINA (BENE) LE NOSTRE RICETTE. ABBIAMO CONDIVISO CON I FOLLOWER LA SUA VERSIONE DEI GAMBERONI AL SALE: TUTTI LI HANNO TROVATI IRRESISTIBILI.



LO SCATTO DEL MESE

Pizza con fiori di zucca

Ebbene sì, questa foto ricorda la pizza di copertina di Sale&Pepe di giugno. Non si tratta di una ripetizione, ma della versione di Daniela, che l'ha preparata senza patata nell'impasto e utilizzando le zucchine grigliate al posto di quelle fritte. Lo scatto ha offerto l'occasione per curiosare nella sua gallery Instagram (@lovelifelunch) e tra le pagine del suo blog: abbiamo trovato scorci pittoreschi, paesaggi rilassanti e piatti appetitosi.



IN EVIDENZA

I vostri Sale&Pepe

Quest'estate ci avete portato con voi in riva al mare, per i boschi e in collina. E siamo anche orgogliosi dei momenti trascorsi in relax con chi è rimasto al caldo in città. Su IG abbiamo condiviso le vostre stories. Qui abbiamo scelto la foto di @chef_montins.

**SFOGLIA
fotografa
condividi**

QUANDO CUCINATE
O TROVATE INGREDIENTI
E DETTAGLI IN STILE SALE&PEPE,
POSTATE LE VOSTRE FOTO
SU INSTAGRAM CON
#FOODSTYLELOVERS
E @SALEPEPE_IT

CUCINATO DA VOI

Complice il relax estivo, avete preparato molte delle nostre ricette e vi sono riuscite tutte benissimo! Non è stato semplice scegliere. Qui le foto di: @invernicialice, @birracaffelatte, @blogthatsamore, @arancia_e_spezie.

