

MIO

Il periodico per tutta la famiglia

ILARY SFIDA TOTI



Ecco il mio nuovo Pupone

ESCLUSIVE

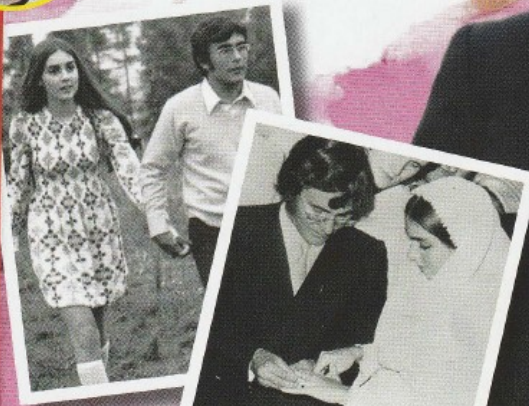


Corinne Clery
«Basta, con gli uomini ho chiuso!»

Rosanna Banfi
«Io e papà, dopo la scomparsa di mamma»



UNA "BUONA" PASQUA CON LE CHEF STAR PIU' AMATE



MENTRE CARRISI FA UN APPELLO A LEI E LOREDANA LECCISO, ROMINA POWER ESPRIME TUTTA LA SUA NOSTALGIA CANAGLIA

INTERVISTE



Davide Donadè
«Roberta Di Padua? Adesso parlo io...»

Loretta Goggi
«Non mi sono mai sentita così libera»

ALBANO, NON DIMENTICARE IL NOSTRO PASSATO...

ISSN 2465 - 2245

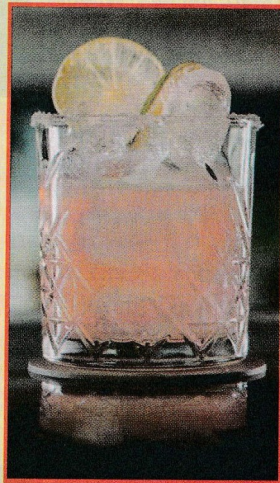
Data uscita 30 marzo 2023



Segreti in cucina

**BRUNELLESCHI
MARGARITA**

Da sempre impegnato a offrire esperienze uniche e indimenticabili ai propri ospiti, il Brunelleschi Hotel di Firenze ha incaricato il suo barman d'eccezione Fabio Tognoni, che ama interpretare i gusti e le aspettative del cliente modulando i drink in versione tailor-made, di dar vita a un cocktail iconico e speciale. Il risultato è il Brunelleschi Margarita, un cocktail equilibrato, gustoso e composito, creato utilizzando prodotti freschi e di alta qualità, combinati sapientemente per creare un sapore intenso e sorprendente.



**INGREDIENTI PER 1 BICCHERE DI
BRUNELLESCHI MARGARITA:**

• Mezcal • Tequila • Spremuta di Lime • Sciroppo di Agave
• Peychaud's bitter • Crusta di miele e sale, shakerato e decorato con lime disidratato.

▼ Preparare il bicchiere con la crosta di miele e sale, versare gli ingredienti nello shaker, shakerare energicamente per circa 10 secondi, filtrare il cocktail nel bicchiere precedentemente preparato con la crosta e riempito di ghiaccio, decorare con lime disidratato.