



E

Lifestyle
Colazioni
con vista

TRAVEL
SIZE

E

APRILE 2018
€ 3,00

ITALIA

Moda CASUAL LUXURY

**LEGAMI
DI COPPIA**
*Convivere?
No, grazie*

FARE BENE
*Nel mondo
dei caregivers*

ESCLUSIVO
*Le nuove
battaglie di
Angelina Jolie*

DETOX DOC
*Cibo, beauty
e buone
abitudini*

MILLENNIALS
*La parola
al corpo*

**SPECIALE
ACCESSORI**
*Slipper
o sneaker?*

ALEXA CHUNG



ELLE
Aprile 2018

Idee, sapori, décor PER VIVERE BENE

elle LIFESTYLE

di ALESSANDRA PON - ha collaborato ANITA S...

COM'È VERDE LA MIA VALLE

Weekend tra le dolci colline della Valnerina, in Umbria. Dopo il sisma, il ritorno alla pace del "piccolo paradiso"

► PAG. 417

NON SOLO CAFFÈ

Dal cappuccino al chai, al misoshiru. In un ricettario a tema, il gusto del mattino in tutte le lingue del mondo

► PAG. 427

Su una scogliera, a picco sul mare.
Vis-à-vis con il Rinascimento,
come in un celebre film di James Ivory.
A specchiarsi sulla Laguna
della città più romantica o nella piscina
dell'urban rooftop più spettacolare.
Se è l'inizio a dare il mood del giorno,
scegliete bene il vostro risveglio...

Panorama
sulla Costiera
Amalfitana
da una delle
terrazze giardino
del Belmond
Hotel Caruso,
a Ravello:
l'idilliaco
breakfast spot
(tel. 089 858800;
reservations.car@
belmond.com).

Colazione con vista

lifestyle



GOLFO DI AMALFI, AMALFI

Noblesse oblige, ci si può perdere nei suoi labirinti terrazzati di buganvillee e limoni soltanto a partire dal primo giorno di primavera, per bearsi non solo del colpo d'occhio sulla celebre costiera ma anche dei profumi delle sue fioriture. Per i pigri, due scenografici ascensori nella roccia portano in direttissima sulla spiaggia privata.

Hotel Santa Caterina, s.s. Amalfitana 9, Amalfi; tel. 089 871012, www.hotelsantacaterina.it.



FROLLINI CON SEMI DI CHIA E MIRTILLI

PER 6 PERSONE

150 g di farina di riso
30 g di farina di mais gialla
1 pizzico di lievito in polvere
70 g di zucchero di canna
65 g di burro a pezzetti
1 cucchiaino di semi di chia
30 g di mirtilli essiccati
1 tuorlo d'uovo
la scorza tritata finemente
di 1/2 limone non trattato

Preparazione: 25 minuti
+ tempo di riposo
Cottura: 10 minuti

Lavorare le farine, il lievito e lo zucchero con il burro e la scorza di limone, fino a ottenere un composto sabbioso. Unirvi i semi di chia e i mirtilli. Legare l'impasto con il tuorlo e un cucchiaino d'acqua. Formare un cilindro, avvolgerlo con la pellicola trasparente e riporre nel congelatore per 15 minuti. Preriscaldare il forno a 150 gradi. Stendere la pasta e ricavarne delle rondelle, disporle su una teglia ricoperta con carta da forno. Infornare per 10 minuti. Gustare i biscotti freddi.

IL CONSIGLIO IN PIÙ
In contenitore ermetico si conservano un paio di giorni. In alternativa ai mirtilli, provare altre bacche essiccate come gelsi o goji.



PIAZZA DEL POPOLO, ROMA

Dopo aver degustato dal buffet internazionale, vi verrà presentata una carte speciale: per le arty, visita en particulier della Galleria Borghese; per le shopping-addicted, l'Avenue of Style, un tour in esclusiva "dietro le quinte" dei più prestigiosi atelier con servizio consulenza - da Fendi e Giorgio Armani a Bulgari e Pomellato.
Hotel de Russie, v. del Babuino 9, Roma; tel. 06 328881, www.roccofortehotels.com/hotel-de-russie.