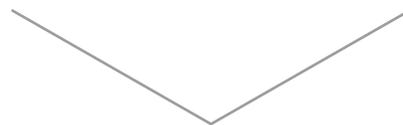


CAMBUSA



Un rubrica, all'interno della rivista Nautica, interamente dedicata alla buona cucina in barca con tante ricette e consigli utili sulla stagionalità e la reperibilità, a seconda del porto o della località, dei prodotti; sugli strumenti utili per per fare bella figura a tavola; su quegli accessori che rendono la crociera, o la vita in barca di tutti giorni, confortevole! Cambusa partecipa e crea lei stessa eventi enogastronomici all'interno dei propri stand durante i saloni nautici.





- Lingua Italiano
- Diffusione - mensile
- 18.000 copie
- (12.000 copie stampate - 6.000 copie digitali)
- Presenza nei saloni nautici
- ✓ Singapore Yacht Show
 - ✓ Yachting Festival Cannes
 - ✓ Dubai Internat. Boat Show
 - ✓ Ft. Lauderdale Int. Boat Show
 - ✓ Genova Salone Nautico Internazionale
 - ✓ Miami International Boat Show
 - ✓ Monaco Yacht Show
 - ✓ METS - Amsterdam
 - ✓ Düsseldorf Boat Yacht

PREZZI	
Cam1 (230x290 cm):	2500 euro
Cam2 (13x9 cm):	500 euro
Cam3 (6x9 cm):	300 euro
Sponsor salone nautico: 5000 euro	

Tartare di tonno millecolori

1/4 cavolo cappuccio rosso, 1 avocado maturo, 50 gr di riso venere, una manciata di pistacchi di Bronte, olio Evo, sale, pepe nero e 1/2 limone.

Preparazione: in una pentola di acqua bollente salata cuocere il riso venere per mezz'ora e poi condire con olio Evo e limone. Nel frattempo tagliare il tonno al coltello in cubetti da circa 1/2 cm e condire con il pepe, il sale, il succo di 1/2 limone e lasciarlo insaporire per 20 min. Tagliare il mango, l'avocado a quadratini anch'essi da 1/2 cm. Condire l'avocado con olio, sale e limone. Tagliare a pezzettini il cavolo cappuccio. Adagiare al centro del piatto il coppapasta e mettere prima l'avocado, poi il riso venere, la cipolla, il mango e infine il tonno e schiacciarli con il pressatore così che il condimento del tonno passi anche agli ingredienti sottostanti, insaporendoli. Sfilato il coppapasta, aggiungere un po' di pistacchi precedentemente sminuzzati grossolanamente, qualche foglia di mentuccia e servire su un piatto decorato con i fiori.

TUTTE LE RICETTE ONLINE

GUIDA AGLI ACQUISTI

JANDH Espositore per bottiglie in plastica antiscivolo Amazon - 1,99 euro

OPINEL Collezione Les Essentiels Confezione 3 pz 20,50 euro - Speluchino 220 euro, Coltello lama 6,60 euro - Coltello seghettato 770 euro

MAINE BUSINESS Tovaglietta antiscivolo (1,5m) piatti, bicchieri e stoviglie NAUTICA DREAM 14,50 euro

MARINE BUSINESS Bistria di pentole impiattati 198 euro

KITCHENAID - Linea senza fili Tritafrutto, frullatore a immersione, sbattitore. www.kitchenaid.it/handys/cordless

CHANTECLAIR Vert piatti ecodetergente 500ml - circa 150 euro

La ricetta d'autore: chef Antonio Lubrano

MAST ANELLO DI VENTOTENE

Scialatielli vongole e fiori di zucca

Secondo - 4 persone - media difficoltà

Ingredienti: 500 gr di scialatielli, 500 gr di vongole, 4 fiori di zucca, pomodoro, rasi tipo ciliegio 100 gr rossi e 100 gr gialli, olio Evo, aglio, sale.

Preparazione: far spurgare le vongole dalla sabbia in abbondante acqua salata fredda per mezza giornata.

- Cam3 - post
- Cam2 - 1/4 pagina
- Cam1 - Pagina Intera

Vellutata tiepida di cavolo cappuccio

Primo - 10 persone - difficile

Ingredienti: 30 g di olio Evo, 30 g di scalogno a pezzi, 500 g di cavolo rosso, 600 g di acqua, 1 dado di brodo vegetale, 50 g di panna da cucina, 1 pizzico di pepe macinato fresco, 1/2 succo di limone, salvia.

Preparazione: in una pentola grande, far appassire lo scalogno in poco olio Evo e poi aggiungere il cavolo tagliato sottilmente. Versare l'acqua e il dado e cuocere per 30 min con il coperchio mescolando di tanto in tanto. Finita la cottura, aggiustare di sale e frullare il tutto aggiungendo la panna. Servire nelle ciotole, tepido, con qualche fogliolina di salvia e qualche goccia di limone che, ossidandosi a contatto con la vellutata, creerà un effetto a macchie.

CusCus con millefoglie di verdure!

Primo - 10 persone - facile

Ingredienti: 500 gr di couscous - 3 coste di sedano, 5 carote, 5 zucchine (possibilmente romanesche) - olio extra vergine di oliva, sale, mentuccia e basilico.

Preparazione: in una pentola far bollire 4 bicchieri d'acqua con un pizzico di sale. Aggiungere un filo d'olio e bollire per 5/7 min il couscous. Spegnerne il fuoco e mentre si raffredda, sgranarlo con una forchetta. In una padella antiaderente, far soffriggere in poco olio la cipolla tagliata finemente e aggiungere le carote tagliate a julienne, il sedano a pezzetti e infine le zucchine a rondelle. Salare e coprire con il coperchio e cuocere per 15 min. Versarvi il couscous sgranato aggiungendo olio Evo a crudo, abbondante basilico e amalgamare tutto. Infine la mentuccia tagliata e guarnire con qualche rosa di zuccina realizzata con l'apposito temperino da cucina e servire!

Carbonara di mare

Primo - 4 persone - facile

Ingredienti: Spaghetto quadrato La Molisana 300 g, pesce spada 100 g, salmone 100 g, tonno 100 g, Olio extravergine di oliva q.b., sale, fino q.b., tuorli d'uovo 3, vino bianco 5 ml, finocchietto selvatico q.b., bottarga q.b., caviale 20 g (facoltativo), germogli q.b., (facoltativo).

Preparazione: per prima cosa portare a bollire abbondante acqua leggermente salata. In una boule versare i buorli d'uovo, il vino bianco, un pizzico di sale, il finocchietto tritato e la bottarga grattugiata. Portare il tutto sul fuoco, a bagnomaria, ed emulsionare il tutto pastorizzando le uova, mescolando di continuo con l'aiuto di una forchetta. Una volta che la nostra salsa d'uovo sarà pronta, densa, liscia ed omogenea, metterla da parte. Nel frattempo calare gli spaghetti quadrati La Molisana nell'acqua riscaldata precedentemente e portare a cottura. Nel mentre tagliare a dadini regolari (tre pesci tonno, salmone e pesce spada. Condire il tutto con olio, sale e pepe e far macerare per qualche minuto. Scottare leggermente su tutti i lati. Scolare la pasta, mantecare con la crema d'uovo, aggiungere il pesce scottato precedentemente ed impiattare. Completare con qualche quenelle di caviale, dei germogli di finocchietto selvatico.

lanolisana.it

Molisana

Parola alla pasta

Le nostre ricette in un play.

Inquadra il QR Code sulle confezioni di pasta e, senza registrarti né scaricare nulla, scoprirai la nuova Web App con le nostre videoricette per il formato scelto e molto, molto altro ancora. Buon Appetito!



KITCHENAID



ECOLTIVO



GRONDONA



SPUMA DI SCIAMPAGNA



SAUBER

