

ISBN: 9788868615543

Collana del Fare

Genere: cucina

Formato: 14,5x21,5 cm.

Pagine: 240 a colori

Legatura: broccatura, filo refe

Prezzo: € 15.00

In libreria da: agosto 2021



infinito  
edizioni

www.infinitoedizioni.it

Promozione: Emme Promozione S.r.l.

Distribuzione: Messaggerie Libri S.p.A.

# TACCHI E SAPORI

## AGENDA 2022

di **Paola Insanguine**

**B**envenuti e benvenuti nell'Agenda 2022 *Tacchi & Sapori*, 365 giorni vissuti su un tacco 12!

Dodici mesi, dodici ricette. Anzi tredici. Tutte nate dalla tradizione culinaria italiana e mediterranea per poi fare il giro del mondo e assorbire caratteristiche e sfumature di altre culture gastronomiche.

Un pot-pourri di parole e ingredienti, battute, sughi e creme a suon di mestoli e padelle.

E per finire, attraverso un sogno che si concretizza – la Factory, un volto al seguitissimo blog *Tacchi & Sapori* nella città natale dell'autrice, Catania – un monito a tutte le donne: puntate sulle vostre attitudini e inclinazioni e fate di queste il segreto del vostro successo.

### L'AUTRICE

**Paola Insanguine** (Catania), mamma di Azzurra e Lucrezia, è la fondatrice e l'anima di ***Tacchi & Sapori food blog***, che nasce dall'esigenza di guardarsi dentro, conoscersi e imparare a diventare ciò che davvero vuole essere, anche se questo significa uscire dalla sua "comfort zone". Attraverso **L'Agenda *Tacchi & Sapori* 2022** vuole condividere pensieri, momenti e tante ottime ricette facili da realizzare.

Oggi, inoltre, ***Tacchi & Sapori*** è un luogo fisico a Catania: una Factory, content agency e hub food unica nel contesto regionale siciliano. Un progetto ambizioso e innovativo con cui ha dimostrato a se stessa che, se lo si vuole davvero, i sogni si realizzano.



*E dopo le cadute fantozziane,  
ci sono le rialzate.*

Da terra o dai momenti difficili.

Magari si contano i danni, ma l'importante è stare, di nuovo, in piedi.

C'è chi renderà arduo il rimettersi in posizione eretta,  
ma ci sarà anche chi tenderà una mano per aiutarti.

È in questa sostanziale differenza, che avviene la comprensione.

Come nel gioco delle parti di pirandelliana memoria,  
discerni il ruolo di chi ti sta vicino, permettendo di essere circondata  
solo da chi tiene veramente a te.



## *Cuddura – dolce pasquale tipico siciliano*

### **Ingredienti**

#### **Per l'impasto**

500 gr. di farina 00

150 gr. di zucchero

100 ml. di latte

150 gr. di strutto

2 uova

una bustina di lievito per dolci o 5 gr.

di ammoniaca

una bustina di vanillina

#### **Per la decorazione**

4 uova sode

una bustina di codette colorate

un tuorlo sbattuto con un cucchiaino di latte

per spennellare

### **Preparazione**

Ponete la farina a fontana e in mezzo uova, zucchero, strutto a pezzetti,  
la vanillina, il latte e, per ultimo, il lievito.

Impastate e stendete subito: con un coppa pasta realizzate dei dischi di  
pasta sui quali porrete un uovo sodo e realizzerete sopra un decoro a  
croce, tagliando delle strisce con una rondella dentellata.

Spennellate con il tuorlo e il latte sbattuti e finite con le codette. Proce-  
dete con il resto dell'impasto.

Informate a 180 gradi per 30 minuti o fino a quando la superficie sarà  
ben dorata.

*Le mie note*

---


---


---


---

---

 Difficoltà: **Bassa**

 Preparazione: **1 ½ h**

 Cottura: **30 min**

 Dosi per: **4 persone**

### **Variante**

possiamo sostituire lo  
strutto con il burro o la  
margarina.

# 1

Aprile · Venerdì

8

14

9

15

10

16

11

17

12

18

13

# 2

Aprile · Sabato

8

14

9

15

10

16

11

17

12

18

# 3

Aprile · Domenica

8

14

9

15

10

16

11

17

12

18

13

*To do list*

---

---

---

---

---

---

---

---

