

# Navigando in cucina...una bella sorpresa tutta per voi!



Buongiorno a tutti amiche ed amici e buon lunedì!

E' con immenso piacere che oggi voglio condividere con voi una cosa molto bella di cui sono particolarmente orgogliosa, ed è Navigando in cucina!

Si tratta di una pubblicazione elettronica in cui io ed altri foodbloggers presentiamo alcune delle nostre migliori ricette, inedite e non...un lungo lavoro nel quale abbiamo da subito creduto e che speriamo piaccia anche a voi!

L'e-book è scaricabile in forma gratuita su Apple Store per chi ha un dispositivo Apple (iPad, iPhone, iPod) a questi link

Per iPad  
: <https://itunes.apple.com/it/book/navigando-in-cucina-le-migliori/id641535694?mt=11>

per iPhone, iPod

: <https://itunes.apple.com/it/book/navigando-in-cucina-le-migliori/id643984654?mt=11>

Per chi non ha un dispositivo Apple, al momento è disponibile la versione ePub per cellulare (visto il formato è infatti più adatta... ma ovviamente va bene anche su tutti i tablet )...la versione specifica per tablet sarà presto disponibile, siamo ancora in fase di lavorazione...(prestissimo però vi diremo come fare!).

La versione ePub è scaricabile direttamente dal dispositivo a questo link [https://dl.dropboxusercontent.com/u/1594352/Navigando\\_in\\_cucina.epub](https://dl.dropboxusercontent.com/u/1594352/Navigando_in_cucina.epub)

Se volete visualizzare la versione ePub sul computer vi serve un lettore tipo Calibre (<http://calibre-ebook.com/download>) o Adobe Digital Edition (<http://www.adobe.com/products/digital-editions.html>) entrambi scaricabili gratuitamente.

Non c'è invece nessun modo di vedere la versione per iPad visualizzabile solo e soltanto su iPad e iPad mini.

Dopo le spiegazioni di dovere, vi presento gli altri blog che mi hanno fatto compagnia in questa avventura...

I paciocchi di Francy – <http://www.paciocchidifrancy.com>

Note di cioccolato – <http://notedicioccolato.blogspot.it>

Due bionde in cucina – <http://duebiondeincucina.blogspot.it>

Non solo piccante – <http://www.nonsolopiccante.it>

La voglia matta – <http://chiara-lavogliamatta.blogspot.it>

Dafne's corner – <http://www.angolodidafneilgusto.com>

Il rovo di bosco – <http://ilrovodibosco.blogspot.it>

Pane, burro e alici – <http://paneburroalici.blogspot.it>

Le ricette di Tina  
– <http://blog.giallozafferano.it/ricetteditina/>

Un grazie particolarissimo ed un abbraccio vanno a Ilaria e Tommaso per tutta la pazienza portata nei miei confronti e per tutto il duro lavoro grafico e di pubblicazione.

**Allora, cosa aspettate a scaricarlo?! Sono sicura che vi piacerà.....e sono curiosa di sentire i vostri pareri!  
Su su...correte!!!**

Intanto inizio a lasciarvi una delle mie ricette inedite realizzate proprio per l'occasione...una pasta colorata e saporita, che fa tanto estate!



Pasta cremosa al caprino, zucchine, zafferano e semi di papavero

Ingredienti per 4 persone  
320 gr pasta formato gemelli  
o cavatelli

80 gr caprino  
Qualche cucchiaino di panna freschissima  
Un cucchiaino di semi di papavero  
Un pezzettino di cipolla bianca  
2 zucchine  
30 gr parmigiano grattugiato  
1 bustina di zafferano  
Olio extravergine d'oliva  
Sale e pepe q.b  
Una noce di burro

#### Preparazione:

Lavare, asciugare le zucchine e tagliarle a dadini piuttosto piccoli e regolari. In una capace padella antiaderente mettere un filo d'olio extravergine e farci rosolare la cipolla tritata finissimamente, aggiungere la dadolata di zucchine e cuocere a fuoco medio, salando e pepando a piacere per circa una decina di minuti; devono cuocere ma rimanere comunque croccanti. Nel frattempo far bollire l'acqua salata per la pasta, e cuocerla per il tempo indicato sulla confezione.

Mentre la pasta cuoce, in una padella a parte far sciogliere la noce di burro, aggiungere il caprino, la panna e lo zafferano sciolto in un goccio di acqua caldissima. Amalgamare bene tutti gli ingredienti sino ad ottenere una salsa cremosa e vellutata...aggiungere le zucchine cotte, mescolando per qualche minuto e regolando di sale e pepe a piacere. Spegnerla fiamma.

Scolare la pasta e metterla nella padella col condimento, amalgamando bene, in modo da avvolgerla nella salsa cremosa, aggiungendo anche il parmigiano grattugiato.

Impiattare e servire caldissima spolverizzando ogni piatto con dei semini di papavero in superficie.



Ora vi lascio, dai...mi raccomando fatemi sapere cosa ne pensate, ci conto!

Io e tutti gli altri blogger siamo curiosissimi di sentire il vostro parere....

A prestissimo e buon inizio settimana

*Simona*