

disegni di Susanna Rumiz

Regaliamo tre copie di Kitchen in Love di Valeria Benatti

Pubblicato il 28 settembre 2011 da maricler



Il cibo parla delle relazioni: una cena può mostrare il nostro rapporto col tempo, con le aspettative, con i colori. Un piatto di pasta con la bottarga può dire che siamo tornati dalla Sardegna e che vogliamo condividere il sapore dell'estate; un arrosto alle prugne può essere il primo passo per conoscersi più a fondo.

Il cibo, soprattutto, è **relazione con l'altro**, e il menu che scegliamo di cucinare per quella persona ci dice se lo amiamo, se ne abbiamo cura, se ci fidiamo di lui, se desideriamo sorprenderlo.

Kitchen in Love è un libro che aiuta a prenderci cura dei nostri amici con 20 menu per 20 relazioni: dal menu etnico per omaggiare gli amici avventurieri al menu classico per quelli che non osano mai, Valeria Benatti consiglia cibo, vino e chiacchiere per mettere a proprio agio i nostri ospiti. Ricette poco complicate, chiacchiere spumeggianti, foodstyling molto curato.

Lo Chef sul tavolo **mette a disposizione 3 copie di Kitchen in Love** (sì, come ai tempi di [Letti Mangiati](#)), basta rispondere qui nei commenti, e raccontare il **piatto che hai cucinato per la tua migliore amica**: per fare pace, la sera in cui siete rimaste a chiacchierare in cucina, quando ti ha accolto a casa sua. Un vostro ricordo, e un piatto che parla della vostra relazione.

I migliori commenti, affettivi e culinari, si porteranno a casa le copie del libro.

Avete tempo fino alla mezzanotte di domenica 2 ottobre, giusto in tempo per [la trasmissione su Fox in onda dal 3](#) 😊

Ps. Post dedicato alla mia amica **Chiara**, alla maionese e al caffè.

Questa voce è stata pubblicata in [Blog around the clock](#) e contrassegnata con [Benatti](#), [Kitchen In Love](#), [Libri di cucina](#), [Menu cena](#), [Regalo](#). Contrassegna il [permalink](#).

7 risposte a Regaliamo tre copie di Kitchen in Love di Valeria Benatti



Sibilla scrive:

28 settembre 2011 alle 15:09

Io e la mia migliore amica sfortunatamente viviamo in due città diverse, ma quando eravamo alle superiori c'era un rito per le giornate grigie: veniva da me e io preparavo una mousse al cioccolato di una nota marca, poi tagliavo a fette sottili sottili delle mele, quelle verdi croccanti, e le usavo come cucchiaini tirando su la mousse dalla grossa ciotola. Non ero ancora una gran cuoca, ma il potere del cibo lo conoscevo già 😊

[Rispondi](#)



Saruciola scrive:

28 settembre 2011 alle 16:15

[Cl](#)

[Chi](#)
[Il ve](#)

[G](#)

[Val](#)
[Mil](#)
[Ber](#)

[P](#)

[Ma](#)
[La](#)
[Il vi](#)
[We](#)

[E](#)

[Phc](#)
[Il ps](#)
[Lin](#)

[C](#)

[a](#)

[I lib](#)
[I lib](#)

[C](#)

[Alc](#)
[Ani](#)
[Cav](#)
[Cib](#)
[Cor](#)
[Cos](#)
[La C](#)

[La c](#)
[Cuc](#)

[Cuc](#)
[Dol](#)

[Eco](#)
[Fior](#)

[Fot](#)
[Frai](#)

[Il cu](#)
[Jea](#)

[Kia](#)
[Kitc](#)

[Los](#)
[Ma](#)

[Me](#)
[Om](#)

[Ora](#)
[Pal](#)

[Pro](#)
[Qu](#)

[Rad](#)
[Il ric](#)

[Spi](#)
[Stel](#)

UUUUUHHHH...eheheheeh... quante serate e quante scorpacciate ci siamo fatte..... e quante ne faremo ancora, spero!
Cosa c'è di meglio di uno Spaghettono alla Bottarga, che entrambe custodiamo gelosamente nel frigo "per le emergenze"? Pratica – Veloce – Appetitosa... ricetta giusta per accompagnare piante liberatori, risate fragorose, verità inconfessabili e ricordi commoventi... brindando con un vinello bianco fresco alla nostra spumeggiante amicizia!
...ti voglio bene...

[Rispondi](#)

[Tza](#)
[Vivi](#)

[Gj](#)

[Apr](#)
[Cor](#)
[Cor](#)
[Dis](#)
[Elis](#)
[Esp](#)
[Luc](#)
[Mai](#)
[Mai](#)
[Mic](#)
[Pap](#)
[Ton](#)



alessandra scrive:

28 settembre 2011 alle 17:25

Non ho mai cucinato per la mia migliore amica, per il semplice motivo che lei divora tutto quello che trova, qualsiasi cosa ci sia in giro, meglio se si tratta del bigné che tiene in piedi la pila dei profiterols o del gelato con cui deve riempire il panettone e che finisce per tre quarti nel suo stomaco. Però, ricordo con orrore la volta in cui ho cucinato per la mia vecchia compagna di banco delle elementari, incontrata per strada dopo vent'anni, in quella che sarebbe dovuta essere una cena da amarcord, con il cibo a fare da pretesto a ricordi, chiacchiere, pettegolezzi e nostalgia. Sapevo che negli anni era diventata vegetariana, per cui avevo preparato torte di verdure e formaggi: ma non avevo idea che fosse una vegana della prima ora e pure con complicazioni teologiche di vario genere. Le torte erano state scartate per via delle uova, il pane era stato preparato con farina non biologica e, come se non bastasse, non sapevo se il latte dei formaggi fosse stato munto con metodi naturali, da mucche felici e in stalle feng shui. Siccome non son brava a nascondere i "cinque minuti" e non dubito che mi si leggesse in faccia dove avrei mandato lei e le sue fisime alimentari, aveva avuto la bella idea di citare nientemeno che il Vangelo, per placare un'esposizione che si preannunciava imminente: "d'altronde, Ale, cos'ha detto Gesù a Pietro e ad Andrea, dopo che li ha visti con le reti? "vi farò pescatori di uomini, mica di pesci". E così, le ho chiesto se la prossima volta avrebbe gradito un banchetto cannibale. Senza neppure bisogno di certificati di buona salute e di morte contenta, perchè intanto le referenze le dava San Marco. Da allora, non l'ho più vista. Ma ci credi se ti dico che va bene così?

Ciao

Ale

[Rispondi](#)

[Bl](#)

[Alic](#)
[Blou](#)
[Can](#)
[Dia](#)
[Enc](#)
[Imb](#)
[Intr](#)
[Viai](#)

[Bj](#)

[Ale:](#)
[Bot](#)
[Dav](#)
[Frai](#)
[Mai](#)
[Mic](#)
[Pac](#)
[Ser](#)



Andrea scrive:

28 settembre 2011 alle 17:34

Per il mio migliore amico ho preparato uno spaghettono cavalieri alle vongole in una calda serata estiva, con un buon bicchiere di bianco. Un piatto semplice che permette di valorizzare al meglio il magico spaghettono, che da quando lo abbiamo scoperto non ne possiamo più fare a meno (e per fortuna che non esiste la Benedetto Cav Spa altrimenti ne saremmo di sicuro i maggiori azionisti!)

[Rispondi](#)

[Bj](#)

[BibI](#)
[Bos](#)
[Chii](#)
[Foc](#)
[Gar](#)
[Grit](#)
[Gui](#)
[Lux](#)
[Ree](#)
[Slov](#)



Stefania O scrive:

28 settembre 2011 alle 18:41

Dovevo capirlo da quello, che non poteva continuare la nostra amicizia, quando per fare pace mi ha invitato e ha comprato la pizza... solo che io sono celiaca! Mentre io le avevo preparato una torta al cioccolato, la più buona, l'eletta la chiamano i miei 4 uomini, quella col cuore morbido, quella che anche a chi non piace il cioccolato la mangia e fa il bis! La mia non è una storia bella, anzi ancora ci soffro e il mio cuore gronda lacrime amare... ma questo invito mi ha fatto capire che dovevo andarmene senza nemmeno sedermi a tavola quando ho visto la pizza!... e invece sono rimasta e il volo è stato ancora più pesante!

Stefania Oliveri

[Rispondi](#)

[Gj](#)

[Mir](#)
[Sur](#)
[Triv](#)



Lucilla scrive:

28 settembre 2011 alle 19:04

La mia grande unica speciale migliore amica, conosciuta in queste lontane terre da quando entrambe abbiamo deciso di immigrare nella pianura Emiliana dalla America latina. Lei è un tornado. Una di quelle donne che quando respira, esala passione da tutti pori. Ecco, una di quelle donne che hanno il desiderio negli occhi, di quelle, da me tanto invidiate, che quando un uomo le guarda pensa immediatamente al sesso. Felicamente sposata ma con un debole per i maschietti, il che ha sempre creato non pochi problemi in famiglia. Così un giorno decido che è ora di aiutarla e ci mettiamo in cucina accompagnate dal "Tratado de culinaria para mujeres tristes" (trattato di culinaria per donne tristi) del mio scrittore preferito Hector Abad, che tra l'altro come dice lui stesso non è un

trattato, non è di culinaria e più che per donne tristi, sembra scritto per donne allegri, troppo allegri. E quindi seguendo i consigli dell'autore ci mettiamo a preparare una ricetta che dovrebbe aiutarla a gestire meglio il debole che ha per un amico che spesso è ospite a casa sua e di suo marito. Pollo alla cocotte, "di cottura semplice, con effetto duraturo, perché il sapore si fissa e rimane nella bocca allo stesso modo che sulle labbra dell'ospite che ti piace si fissa il suo sorriso. Non è un piatto per sedurlo. E' semplicemente uno specchio, uno strumento che rifletterà lo stesso tenue abbandono che tu provi." Se volete, vi scrivo la ricetta. Vi dico solo che alla fine ha avuto l'effetto contrario. E' scappata con il suo ospite e non è più tornata. Lei è molto felice e questo mi basta.

[Rispondi](#)



Reb scrive:

28 settembre 2011 alle 21:08

Il migliore mai cucinato, dici?

Il migliore mai riscaldato, vi dico.

Letteralmente.

Vuoto, 30' di microonde.

"Perchè siamo come questo piattaccio di ceramica, vecchio e sbeccato, e se anche abbiamo la dispensa vuota (nda: e lo era per davvero, in casa c'erano 4 grissini stantii ed una confezione di semolino) il gelo delle parole deve durare poco. Ora, assodato che cazzone così da vomitarci contro le peggiori cose ne abbiamo avute anche basta, e che 'sto piatto l'abbiamo riscaldato, andiamo di pony e pizza fredda e birra calda. Altrimenti, quella è la porta. E il pizza boy, di lì deve passare. Magari non è nemmeno rospo. Forse val la pena aspettare insieme"

Consumato nel tempo di una risata. E' durata, ed ancora dura.

E, a volte, dura lo è per davvero 😊

Baci belli della buonanotte ragazzuoli.

[Rispondi](#)