

{ DÉCOR }



MAZZO FIORITO Collection
Peonies [Marks and Spencer
€ 27,95/10 pezzi].

UN BRUNCH 'indisciplinato' e festoso

Dal salato al dolce, dalle ceramiche con le vele a quelle a tema faunistico. Parola d'ordine? No rules!

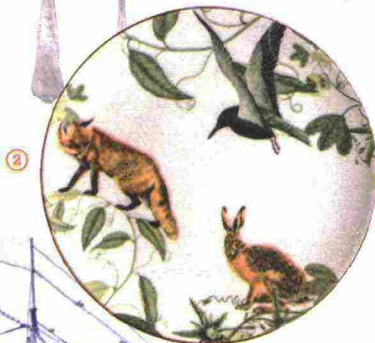
La parola 'brunch' deriva dalla crasi delle parole breakfast (prima colazione) e lunch (pranzo): si serve in genere tra le 11 e le 15 e prevede una variegata proposta di cibi dolci e salati. Come apparecchiare? Preparando una tavola 'sregolata' che sa di vacanze, come quella che Hedieh (@h.rebel su Instagram) ha reso ibrida, mixando piatti a tema marino e altri a tema campestre... Un'idea da copiare subito! Tra uova, crostini e dolci, la frutta è l'assoluta protagonista: componila a strisce ordinate e appoggiala sullo yogurt, creando pattern originali o 'disegnando' fiori e ventagli sulla crema delle tartellette.



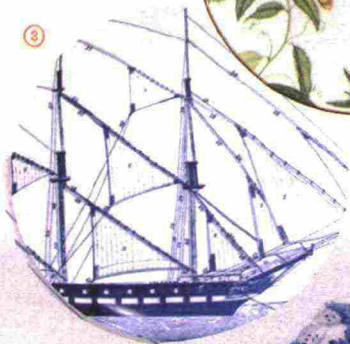
TEIERA
Smeraldina
coll. Hybrid
[Seletti € 99].



1



2

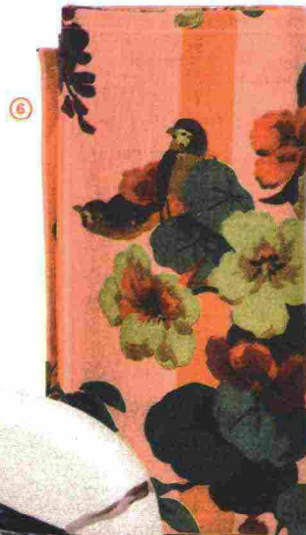


3

4



- 1 POSATE coll. Rétro [Bitossi Home, prezzo su richiesta].
- 2 PIATTO Mont Blanc Wildlife Dinner Plate Rabbit [Grand Tour by Vito Nesta € 75].
- 3 PIATTO CON VELE Blue Rigging Canapés Mixed [Caskata € 58 il set da 4].
- 4 TOVAGLILO RICAMATO Blue Crab Dinner [Bonadea € 13,96 cad].
- 5 BICCHIERE RIVESTITO in rattan [Zara Home € 6,99].
- 6 TOVAGLIOLI Wisteria Napkins [Cabana Magazine € 98,30 il set da 4].
- 7 SCODELLA linea Selva realizzata a mano [Virginia Casa € 33].
- 8 PIATTO di latta Truite [Funky Table € 10].
- 9 POSATE Antichi Sapori, in acciaio inox [Brandani € 65 set da 24 pezzi].
- 10 BICCHIERE rivestito in paglia di Vienna [Madam Stoltz € 9].



6



7



8



9



10



foto di Hedieh Charrat @h.rebel

UN MENÙ DA BRUNCH è più robusto di una prima colazione e più leggero di un pranzo. Ti incuriosiscono i crostini di Hedieh? Lei fa così: tosta il pane, salta il mais con una noce di burro, quindi aggiunge paprika, sale, pepe e succo di lime. Infine farcisce le fette con avocado schiacciato, il composto di mais, feta e semi di sesamo. Slurp!

**I CONSIGLI
DELL'ESPERTO**



Luca Fiorini, blogger CF
» buonbrunch.com

**1 DOLCE E SALATO
CONVIVONO CORDIALMENTE**
Preparali nella giusta proporzione, ma non solo in veste di carboidrati. Salse speziate e creme spalmabili, maionesi o marmellate fatte in casa, spiedini di frutta e verdure in pinzimonio sono un ottimo accompagnamento.

2 ORGANIZZAZIONE TAVOLA
Il brunch più gestibile è quello a buffet: disponi le posate al centro, in un barattolo da conserva o in un vaso di vetro. Impila i bicchieri e le tazze a testa in giù in un vassoio.

**3 PARTI DALLE
PREPARAZIONI BASE**
Pancake, cheesecake, avocado toast, uova strapazzate con fette di bacon rosolate in padella o al forno, drink esotici...

4 ACCESSORI MUST-HAVE
Portauova, salsiere, coltello spalmaburro, un thermos per il caffè lungo. E un'alzatina con campana in vetro per la torta da servire già in porzioni singole.



BROCCA
Pitcher Duck
[Bordallo Pinheiro
€ 104,20].