



# FOOdBLOGGER

TUTTO IL BUONO DEL WEB



## UN'AMERICANA IN CUCINA

Chi meglio di Laurel Evans (pag. 70) può insegnarci un'ottima ricetta di pollo croccante all'americana? La sua preparazione ha una consistenza irresistibile e sul suo **unamericanaincucina.com** svela qual è l'ingrediente segreto: i cornflakes.



## VIVA IL POLLO!

News, ricette e novità sul mondo del pollo. Sì, online esiste un blog, **vivailpollo.it**, completamente dedicato ai chicken lovers. Oltre a offrire tanti spunti culinari, spiega anche come scegliere polli buoni e sicuri e la sezione pollopedia, scioglie qualunque curiosità: è una mini enciclopedia del pollo.

# Il pollo è online

LEGGERO E GHIOTTISSIMO. IL POLLO (PAG. 68) SI PREPARA IN TANTI MODI E IN RETE LA VERSIONE CROCCANTE È LA PIÙ GETTONATA

di Barbara Roncarolo



## NOODLOVES: SPAGHETTI E OLTRE

Vittorio è un giovane foodblogger: ha 20 anni, studia psicologia a Napoli e ha le idee piuttosto chiare. Cucinare per lui è un'attività creativa che dà soddisfazione. Il consiglio che dà su **noodloves.it** è: per preparare un piatto unico appetitoso e light, spezzettate le crocchette di pollo nell'insalata.



## WHAT KATIE ATE

Pollo arrosto con salsa gravy al limone, la ricetta è su **In cucina con Katie**, il primo libro di Katie Quinn Davies (Guido Tommasi Editore, 30 €), australiana, fotografa di talento, cuoca brillante e spensierata foodblogger. Ed è proprio dal suo bel **whatkatieate.com** che sono tratte alcune ricette di questo volume godibilissimo.



**What Katie ate.**  
A FOODIE PHOTOGRAPHY SITE



## LE GLORIOSITÀ DI EMOTICIBO

Off line regala sorrisi contagiosi e online condivide ricette appetitose. Gloria ha aperto recentemente il suo **emoticibo.com**. Il suo pollo gustoso, fresco, leggero e ideale anche per la bella stagione merita davvero.



*semi di vaniglia*

## SEMI DI VANIGLIA

Ghiottissimo, ma dietetico: è il pollo in stile nuggets, che Floriana propone sul suo **semivaniglia.blogspot.it**. Lei vive a Torino, è architetto, adora dipingere e da un po' ha scoperto la passione per i fornelli: le sue ricette sono squisite, ma anche attente alla linea. Guarda a caso, il suo pollo è dorato, ma non è fritto.

**salepepe.it**

Ricette, videoricette, news e contributi speciali sul nostro nuovo sito



Segnalateci il vostro blog e le vostre foto su Twitter e Instagram @SALEPEPEmag