



Master Kitchen

# Ricettario



# Ricette

<b>Antipasti</b>	→ Fiori di zuccina in pastella con composta di birra	2
	→ Focaccia pugliese	4
<b>Primi</b>	→ Cappellacci cacio e pepe con guanciale	6
	→ Gnocchi di zucca con taleggio e salsiccia	8
	→ Il risotto alla carbonara	10
	→ La lasagna della domenica	12
<b>Secondi</b>	→ Uovo in camicia gourmet con sorpresa	14
	→ Filetto alla Wellington	16
	→ Gamberi impanati curry e mango	18
	→ Il pesce al cartoccio con pomodorini, olive e capperi	20
	→ Salmone fusion in glassa orientale	22
<b>Dolci</b>	→ Chiacchiere e crema pasticcera	24
	→ Tortino al cuore caldo di cioccolato	26

# Fiori di zuccina in pastella con composta di birra

Stupisci i tuoi commensali con una variante dei classici fiori di zuccina in pastella accompagnandoli con una composta di birra per aggiungere un gustoso tocco fresco ed estivo.



## Ingredienti

### PER LA COMPOSTA DI BIRRA:

- 125 ml di birra bionda artigianale chiara o ambrata
- 25 gr di zucchero
- Fogli di colla di pesce

### PER I FIORI DI ZUCCHINA E LA PASTELLA (PER 4 PERSONE):

- 12 fiori di zuccina
- 100 gr di farina di riso
- 100 gr di farina 00
- Olio di semi q.b. per friggere
- Sale q.b.

## Procedimento

- 1 Iniziate mettendo a mollo i fogli di gelatina in una teglia con acqua
- 2 In una boule lavorate la birra con una frusta per togliere l'anidride carbonica
- 3 In un pentolino portate la birra a 90° unendo lo zucchero e continuando a girare con la frusta
- 4 Aggiungete i fogli strizzati di gelatina e togliete dal fuoco, lasciando raffreddare e riposare in freezer per 15 minuti
- 5 Private i fiori di zuccina di stelo e pistillo
- 6 In una boule unite le due farine e, un poco per volta, l'acqua frizzante. L'acqua deve essere molto fredda per creare shock termico con l'olio caldo
- 7 Scaldate l'olio a 170° monitorando la temperatura con un termometro da cucina
- 8 Immergete pochi fiori per volta nella pastella, scolate la pastella in eccesso e tuffateli nell'olio caldo
- 9 Dopo qualche istante toglieteli dal pentolino, asciugateli con carta assorbente e salateli
- 10 Presentateli insieme alla composta di birra e ad alcune foglie di salvia fritte

Inquadra qui  
per guardare  
la videoricetta  
completa!



# Focaccia pugliese

Condividi con amici o in famiglia la focaccia barese, un'icona dello street food pugliese da gustare in ogni momento della giornata.



## Ingredienti

- 300 gr di farina 0
- 200 gr di farina rimacinata di grano duro
- 300 gr di acqua a temperatura ambiente
- 150 gr di patate lesse
- 10 gr di lievito di birra fresco
- 10 gr di sale

## PER FARCIRE

- 500 gr di pomodorini ciliegino
- Q.b. olio, sale, origano

## Procedimento

- 1 Per prima cosa pelare le patate, lessarle e schiacciarle. Tagliare i pomodorini a metà
- 2 Unire le due farine, versare lentamente l'acqua fino a che non viene assorbita dalle farine
- 3 Aggiungere il lievito, unire le patate, l'olio, il sale e amalgamare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo
- 4 Lasciare riposare e lievitare l'impasto per circa 2 ore
- 5 Successivamente, stendere l'impasto e modellarlo con le mani fino a distribuirlo sulla teglia in maniera omogenea. Guarnire con i pomodorini tagliati a metà, spolverare con origano, aggiungere un pizzico di sale e un filo d'olio
- 6 Infornare a 200 gradi con forno preriscaldato per circa 25 minuti
- 7 Lasciare intiepidire prima di tagliare e servire la nostra soffice e perfetta focaccia pugliese

Inquadra qui  
per guardare  
la videoricetta  
completa!



# Cappellacci cacio e pepe con guanciaie

Barbabietole, cacio, pepe e guanciaie sono gli ingredienti per un primo piatto colorato e saporito che rivisita la tradizione romana.



## Ingredienti per 4 persone

- 400 gr di farina 00
- 3 uova intere
- 100 gr di barbabietola
- 170 gr di pecorino romano
- 30 gr di parmigiano reggiano
- Pepe in grani q.b.
- 1-2 pere in base alla dimensione
- 20 gr di burro

## Procedimento

- 1 Frullate la barbabietola con un po' di sale, pepe e un filo di olio
- 2 In una boule mettete farina, uova e mano a mano la crema di barbabietola per poi impastare il tutto
- 3 Trasferitevi sul tagliere e lavorate l'impasto fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo che dovrà essere lasciato riposare in frigorifero per 30 minuti
- 4 Nel frattempo tagliate a listarelle il guanciaie e fatelo rosolare in padella
- 5 Dopo aver grattugiato il pecorino tostate in padella le bacche di pepe e, una volta battute al coltello, aggiungetele al composto principale
- 6 Ottenete una crema da aggiungere nella sac à poche
- 7 Tirate fuori la pasta dal frigorifero e portate l'acqua a bollore
- 8 Ricavate dei dischi di pasta e aggiungete una minima quantità di farcia con la sac à poche, poi chiudete a cappellaccio
- 9 Dopo aver cotto la pasta saltate in padella e impiattate

Inquadra qui  
per guardare  
la videoricetta  
completa!



# Gnocchi di zucca con taleggio e salsiccia

Un primo piatto ricco e sostanzioso che esalta i sapori della tradizione e il valore della stagionalità grazie alla regina dell'orto autunnale: la zucca.



## Ingredienti per 4 persone

- 500 gr di zucca delica, mantovana o butternut
- 180 – 200 gr di patate (privilegiate le patate rosse di montagna)
- 1 uovo
- 150 gr di salsiccia di vitello
- 50 gr di toma o taleggio
- Aglio q.b.
- Rosmarino, salvia, maggiorana
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Olio q.b.
- Noce moscata q.b.
- Parmigiano q.b

## Procedimento

- 1 Pulite la zucca, tagliatela a tocchetti e mettetela in forno ventilato a 200° per 20 minuti con gusti, olio e aromi
- 2 Lessate le patate in abbondante acqua salata
- 3 In una boule capiente aggiungete le patate e la zucca schiacciate, aggiungendo poi parmigiano, farina, noce moscata, uovo e sale
- 4 Impastate fino a ottenere un panetto omogeneo, scegliete le patate rosse di montagna, meno lavorate l'impasto e meno sarà stopposo
- 5 Togliete il budello alla salsiccia e rosolatela in padella aggiungendo gusti e vino a piacere
- 6 Pulite e tagliate a tocchetti la toma
- 7 Portate a ebollizione abbondante acqua salata e tuffate i gnocchi, togliendoli quando vengono a galla
- 8 Buttate in padella con la salsiccia e mantecate
- 9 Fate delle caramelle con la carta da forno e aggiungete in chiusura la toma o il taleggio
- 10 Mettete in forno a 200° per 5 minuti

Inquadra qui  
per guardare  
la videoricetta  
completa!



# Il risotto alla carbonara

Un classico della gastronomia del nord Italia, il risotto, abbinato a uno dei condimenti della tradizione culinaria romana più conosciuti al mondo, la carbonara. Il risultato? Il risotto alla carbonara, una ricetta davvero gustosa e creativa che conquisterà i tuoi ospiti.



## Ingredienti

- 320 gr di risotto Carnaroli
- 120 gr di guanciale
- 4 tuorli (+1)
- 80 gr di pecorino romano
- 1 scalogno
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.

## Procedimento

- 1 Togliete la cotenna al guanciale e utilizzatela per insaporire il brodo vegetale
- 2 Tagliate il guanciale a listarelle e fatelo rosolare in padella (senza olio). Il grasso in eccesso dovrà essere tenuto da parte e usato insieme ai tuorli
- 3 Tostate il pepe in padella con un goccio di acqua, successivamente scolatelo e tritatelo finemente al coltello o con un mortaio
- 4 In una boule grattugiate a pioggia il pecorino, aggiungete i tuorli e il pepe e mescolate con forza
- 5 Tagliate lo scalogno a brunoise e fatelo rosolare con il grasso in eccesso del guanciale, gettate il riso e fatelo tostare con un pizzico di sale. Successivamente bagnatelo con il brodo
- 6 A metà cottura gettate il guanciale e, una volta terminata, mantecate con la crema di tuorli
- 7 Impiattate e guarnite con una spolverata di pecorino

Inquadra qui  
per guardare  
la videoricetta  
completa!



# La lasagna della domenica

Le lasagne sono sicuramente il più popolare primo piatto italiano della domenica, da gustare insieme alla famiglia ma perfetto anche per una cena con gli amici oppure durante le Festività. Piatto simbolo della cucina italiana, esistono diverse varianti regionali ma quella più classica e apprezzata è quella con il ragù.



## Ingredienti

- 500 gr di ragù
  - 1 cipolla grande
  - 1 carota
  - 1 costa di sedano
  - 2-3 foglie di salvia
  - 1 foglia di alloro
  - 1/2 bicchiere di vino bianco
  - Sale q.b.
  - Pepe q.b.
  - Olio evo q.b.
- PER LA PASTA**
- 250 gr di semola
  - 150 gr di farina 00
  - 3 uova + 1 tuorlo
  - Acqua se necessaria (10-15 g)
- PER LA BESCIAMELLA**
- 500 ml di latte
  - 50 gr di farina 00
  - Noce moscata q.b.
  - Pepe q.b.
  - Sale q.b.
  - Acqua q.b.

## Procedimento

- 1 Lavate le verdure e tagliatele a brunoise (a cubetti di 3mm omogenei). Con lo spago da cucina create un rametto con le spezie scelte
- 2 Fate rosolare le verdure, in abbondante olio, con le spezie sino alla completa doratura. Aggiungete la carne, sfilacciandola. Aggiustate di sale e pepe e, se necessario, altro olio
- 3 A rosolatura completata sfumate, a fiamma viva, con il vino bianco. Lasciate cuocere per circa 40 minuti a fiamma dolce
- 4 Nel frattempo, unite le due farine in una bowl con le uova e impastate fino a ottenere un panetto omogeneo. Le farine hanno forze diverse, pertanto può essere di aiuto aggiungere poca acqua per completare l'impasto. Lavorate altri 5 minuti sul tagliere, coprite con la pellicola e lasciate riposare per 30 minuti in frigorifero
- 5 Provate ora a fare la besciamella al contrario. Parti scaldando abbondante olio extra vergine di oliva in una casseruola. A temperatura buttate la farina a pioggia e con la frusta mescolate con forza senza fare grumi. Una volta addensato versate il latte e portate a bollore. Aggiungete noce moscata, sale e pepe cercando di lasciare una crema morbida
- 6 Con l'aiuto della semola stendete la pasta fino a intravedere il palmo della mano. Ritagliate i fogli in base alla dimensione della teglia scelta. In una casseruola sbollentate i fogli di pasta e un filo di olio in modo da non farli attaccare. Iniziate a porre la base della lasagna. Ricordatevi di ungere bene il fondo della teglia
- 7 Unite ora la carne alla besciamella tenendo poca besciamella per chiudere l'ultimo strato
- 8 Alternate strati di pasta, carne e besciamella e parmigiano. Chiudete con uno strato generoso di parmigiano e besciamella. Infornate a 190 gradi in forno ventilato per circa 20 minuti. Gli ultimi 5 minuti lasciate in modalità grill

Inquadra qui  
per guardare  
la videoricetta  
completa!



# Uovo in camicia gourmet con sorpresa

Metti alla prova il tuo talento in cucina preparando uno dei piatti più amati dai professionisti: l'uovo in camicia, accompagnato da una gustosa e piacevole sorpresa che stupirà i tuoi ospiti.



## Ingredienti

- 4 uova intere
- Pistacchi
- 2 cucchiaini di aceto bianco
- Acqua q.b.
- 1 avocado maturo
- 1 cipolla rossa
- Aceto di mele
- Zucchero
- 50 gr di panna da cucina
- 20 gr di parmigiano

## Procedimento

- 1 Tagliate la cipolla rossa a listarelle e mettetela a bagno per 1 ora in zucchero e aceto. Per ricavare l'agrodolce applichiamo in questo caso un processo di osmosi sulla cipolla
- 2 Pulite l'avocado rimuovendo il nocciolo centrale e la buccia. Tagliatelo a fettine costituendo un letto
- 3 Spadellate brevemente gli spinaci e disponeteli sul letto di avocado aggiustando di sale, olio e pepe
- 4 In padella portate a bollore la panna e versate a pioggia il parmigiano cercando di ottenere una crema morbida
- 5 Portate a bollore abbondante acqua, aggiustandola di sale e aggiungendo due cucchiaini di aceto
- 6 Create un leggero vortice e gettate l'uovo in acqua, cuocendolo per circa 2 minuti
- 7 Scolate e con una schiumarola ponete l'uovo sul letto di avocado e spinaci
- 8 Servite con granella di pistacchio, cipolle in agrodolce e crema di parmigiano

Inquadra qui  
per guardare  
la videoricetta  
completa!



# Filetto alla Wellington

Ideato per soddisfare i gusti del duca di Wellington, questo filetto di manzo avvolto in un dorato manto di pasta sfoglia è sicuramente uno dei più scenografici e gustosi della tradizione culinaria britannica.



## Ingredienti

- 4 patate piccole
- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 200-250g di filetto di manzo
- 150g di funghi champignon
- 6 fette di prosciutto crudo
- Senape q.b.
- 1 tuorlo
- Olio evo q.b.
- 1 noce di burro
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Paprika dolce q.b.
- Aglio in polvere q.b.
- Rosmarino
- Salvia
- 1/2 bicchiere di Marsala

## Procedimento

- 1 Dopo aver lavato le patate infilzale con uno stuzzicadenti da spiedino fino alla fine della patata nel senso della lunghezza; taglia la patata a fettine arrivando con il coltello fino allo stuzzicadenti
- 2 Prepara un misto di sale, aglio, paprika, rosmarino e salvia nella misura di un cucchiaino per ognuno, tranne per il sale e l'aglio per cui basterà una punta di cucchiaino. Inforna il tutto a 180° con forno ventilato per 45-50 minuti
- 3 Massaggia il filetto con sale e pepe fresco di mulinello. Fallo rosolare su tutti i lati in una padella con un filo d'olio evo e la noce di burro. Quando sarà rosolato trasferiscilo su una teglia e ricoprilo di senape
- 4 Pulisci i funghi champignon, tagliali grossolanamente e tritali in un mixer o con un frullatore a immersione insieme a un filo d'acqua o di olio evo, sale e pepe. Frulla sino ad ottenere una crema. Fai asciugare la crema nella padella in cui hai fatto rosolare il filetto mescolando spesso
- 5 Stendi su un foglio di pellicola le fette di prosciutto disponendole a formare un rettangolo o una croce e ricopri con la crema di funghi fino ad aver spalmato tutta la superficie. Disponi il filetto di manzo al centro
- 6 Aiutandoti con la pellicola avvolgi il manzo con i funghi e il prosciutto. Copri con la pellicola e lascia riposare in frigo per 15 minuti circa
- 7 Trascorso questo tempo prendi il filetto e posizionalo al centro della sfoglia. Copri il filetto con la sfoglia facendo pressione nei punti in cui chiuderai la pasta. Avvolgilo nuovamente nella pellicola a forma di caramella e mettilo a riposare in frigo per altri 10 minuti
- 8 Trasferisci il filetto su una teglia ricoperta di carta forno e spennellalo con il tuorlo sbattuto e con la punta di un coltello affilato pratica delle incisioni perpendicolari
- 9 Cuoci in forno preriscaldato a 200° per 30 minuti
- 10 Nel frattempo, in una padella, fai ridurre il mezzo bicchiere di marsala fino ad ottenerne una glassa, aggiusta di sale e pepe
- 11 A cottura terminata del filetto e delle patate lascia riposare il filetto per qualche minuto. Taglia a fette e servi con la glassa di marsala e le patate Hasselback

Inquadra qui  
per guardare  
la videoricetta  
completa!



# Gamberi impanati curry e mango

Volete servire un aperitivo semplice ma allo stesso tempo davvero speciale? Una croccante frittura di gamberi impreziosita con sapori esotici è la migliore soluzione.



## Ingredienti per 4 persone

- 8/10 gamberi freschi
  - Sale q.b.
  - Pepe q.b.
  - 2/3 uova intere
  - Pan grattato
  - 1 arancia
  - Olio di semi
  - 350 gr di farina 00
  - 1 spicchio di aglio
- SALSA AL CURRY**
- 3 cucchiaini di curry
  - 250 ml di latte
  - 1/2 cipolle
  - 1 cucchiaio di farina
  - 20 g di burro
  - Sale q.b
- MANGO PICCANTE**
- 1/2 mango
  - 1/2 limone
  - 1 peperoncino
  - 1/2 cipolla

## Procedimento

- 1 Fate rosolare la cipolla tritata con il burro e, appena dorata, aggiungete curry e farina setacciata
- 2 Fuori dalla fiamma aggiungete latte e fate addensare
- 3 Nel frattempo fate rosolare la cipolla restante e togliete la polpa al mango
- 4 Lasciate rosolare a fuoco dolce, aggiustando di sale, pepe e scorza di limone
- 5 Lasciate cuocere per 10 minuti per poi frullare con un mixer a immersione
- 6 Occupatevi dei gamberi togliendo la testa, la corazza e sfilando l'intestino e lavateli sotto acqua corrente. Non buttate gli scarti, potranno essere riutilizzati per fare un saporito fumetto per altri piatti
- 7 Preparate un trito di aromi aggiungendo pan grattato e pepe
- 8 Grattate la scorza d'arancia facendo attenzione alla parte bianca che è amara
- 9 Sbattete un uovo
- 10 Mentre portate l'olio a 180° passate i gamberi nell'uovo, poi nella farina e infine nel pan grattato, ripetendo l'operazione per due volte
- 11 Tuffate nell'olio fino a che i gamberi non saranno dorati
- 12 Impiattate stendendo prima un velo di salsa e guarnendo con della misticanza

Inquadra qui  
per guardare  
la videoricetta  
completa!



# Il pesce al cartoccio con pomodorini, olive e capperi

Il pesce azzurro al cartoccio è un secondo piatto raffinato e leggero che puoi servire in ogni occasione. La cottura al cartoccio consente di mantenere inalterati i sapori e gli aromi del pesce che vengono esaltati con pomodorini, olive e capperi.



## Ingredienti

- 1 branzino, una spigola o un'orata
- 2 cipollotti
- 100 gr di pomodorini
- 2 spicchi di aglio
- 1 bicchiere di vino bianco
- Pangrattato q.b.
- Olio extravergine d'oliva
- 50 gr di olive taggiasche
- 15 gr di capperi
- Olio di semi q.b. per friggere
- Sale q.b.

## Procedimento

- 1 Prendete il pesce, lavatelo, pulitelo e mettetelo da parte
- 2 Preparate un trito di gusti a piacere e unitelo con scorza di limone, olio e pangrattato per la panatura. Poi tagliate a metà i pomodorini e i cipollotti
- 3 Foderate una teglia con carta da forno sulla quale andrete a disporre il pesce, i gusti e la panatura a piacere. Successivamente contornate con pomodorini, cipollotti, olive taggiasche e capperi
- 4 Chiudete il cartoccio a forma di caramella avendo cura di avvolgere bene il pesce e gli ingredienti
- 5 Infornate a 180° per 30 minuti circa e poi servite direttamente il vostro cartoccio, accompagnandolo a un calice di vino bianco

Inquadra qui  
per guardare  
la videoricetta  
completa!



# Salmone fusion in glassa orientale

Il salmone si sposa con una glassa di salsa di soia e viene bilanciato da una insalatina di agrumi e finocchio.



## Ingredienti per 4 persone

- 2 filetti di salmone
- 200 ml di salsa di soia
- 2 cucchiaini di miele
- 1 arancia o limone
- 1 spicchio aglio in camicia
- Olio di semi q.b.
- Olio evo q.b.
- Pepe in grani

## Procedimento

- 1 Togliete la pelle al salmone, senza buttarla, e in un pentolino mettete la salsa di soia, il succo d'arancia e il miele
- 2 Aggiungete uno spicchio d'aglio in camicia, lo zenzero fresco e il timo ottenendo una salsa liscia e omogenea
- 3 Lasciate raffreddare e poi procedete con la marinatura per un'ora circa, se necessario girate i filetti di tanto in tanto
- 4 Dopo aver lavato e asciugato la pelle friggetela in olio di semi, lasciando poi asciugare
- 5 Per contrastare la marinatura fusion del salmone, accompagnatelo con un'insalatina fresca di finocchio e arance
- 6 Terminata la marinatura scottate i filetti a temperatura in olio, per circa tre minuti su tutti i lati
- 7 Aggiungete la marinatura restante
- 8 Impiattate i filetti insieme all'insalata di contorno

Inquadra qui  
per guardare  
la videoricetta  
completa!



# Chiacchiere e crema pasticcera

Da nord a sud Italia le chiacchiere hanno diversi nomi e procedimenti, ma se accompagnate con la regina di tutte le creme sapranno mettere tutti d'accordo.



## Ingredienti per 20 chiacchiere e per la crema

- 2 uova
- 50 gr di burro
- Scorza di limone (1 limone medio)
- 20 ml di vino bianco
- 50 gr di zucchero
- Semi di 1 baccello di vaniglia
- 25 ml di acqua
- 350 gr di farina 00
- 1 pizzico di sale
- Zucchero a velo q.b.
- 20 gr di burro

## Procedimento

- 1 Per realizzare l'impasto delle chiacchiere setacciate la farina e aggiungete uova e un pizzico di sale
- 2 Grattate il limone facendo attenzione a non toccare la parte bianca amara
- 3 Aggiungete il vino bianco e l'acqua a poco a poco impastando fino ad ottenere un panetto omogeneo
- 4 Coprite con pellicola e lasciate riposare in frigo
- 5 Per realizzare la crema dividete i tuorli dagli albumi e aggiungete ai primi lo zucchero
- 6 Con la frusta mescolate energicamente e ricordate di utilizzare l'amido di mais. Per dare il giusto shock termico mettete una boule vuota in freezer
- 7 Aggiungete la maizena setacciata e quando il latte avrà sfiorato il bollore aggiungetelo ai tuorli
- 8 Riportate il composto così ottenuto a bollore e mescolate fino a quando non si sarà addensato
- 9 Dopo aver recuperato la boule dal freezer versate il composto ottenuto e mescolate energicamente fino a raggiungere i 50°
- 10 Recuperate l'impasto dal frigo e stendetelo con l'aiuto della farina e dando poi la forma desiderata
- 11 Scaldate l'olio, preferibilmente di arachidi e tuffate dentro le chiacchiere
- 12 Una volta dorate asciugatele su carta da cucina e spolveratele con lo zucchero a velo
- 13 Servite accompagnandole con la crema pasticcera

Inquadra qui  
per guardare  
la videoricetta  
completa!



# Tortino al cuore caldo di cioccolato

Prendi per la gola i tuoi commensali servendo un tortino al cioccolato dal cuore morbido e caldo, un golosissimo e irresistibile dessert che si prepara molto velocemente.



## Ingredienti per 4 persone

- 110 g di cioccolato fondente
- 110 g di burro a temperatura ambiente
- 120 g di uova (2 uova medie)
- 40 g di zucchero
- 25 g di farina 00

### PER GLI STAMPINI

- Burro q.b.
- Farina 00 q.b.

## Procedimento

- 1 Sciogliete il cioccolato e il burro a bagnomaria poi lasciate raffreddare fino a raggiungere la temperatura di 30°
- 2 Nel frattempo imburrate e infarinate i pirottini
- 3 Con la frusta aggiungete zucchero e un pizzico di sale
- 4 Sbattete le uova e aggiungetele al composto
- 5 Continuate ad aggiungere la farina setacciata fino a ottenere un composto liscio e aggiungete, se volete, una puntina di peperoncino
- 6 Riempite per 2/3 i pirottini e lasciate a riposare in freezer per 2 ore circa
- 7 Infornate e cuocete per 10 minuti a 220°
- 8 Lasciate riposare e impiattate, accompagnando il vostro tortino con della panna

Inquadra qui  
per guardare  
la videoricetta  
completa!





Master Kitchen

**Master Kitchen**  
è un marchio di Midea Group

Midea Italia S.r.l. a socio unico  
Viale Luigi Bodio, 29/37  
20158 Milano

[www.masterkitchen.it](http://www.masterkitchen.it)