

12 aprile 2017
anno XXX N°17
www.donnamoderna.com

DONNA MODERNA

TI FACILITA LA VITA

**BULLISMO
A SCUOLA**
E se i genitori
proteggessero
troppo i figli?

**SPECIALE
CORPO**
3 STRATEGIE
PER AVERLO SNELLO
E TONICO IN ESTATE

**IO, LA PRIMA
POLIZIOTTA TRANS
D'ITALIA**

**LE 5 ABITUDINI
che ti liberano
dallo stress**

**LA FACCIA
SEXY dello stile
militare**

**Tu ce l'hai
UN BARBECUE
PORTATILE?**

ALTHAEA
FASANO,
19 ANNI,
RECEPTIONIST
DI FIRENZE



€ 1,50

GRUPPO  MONDADORI

SETTIMANALE Poste Italiane spa - Sped. in A.P. DL 353/03 art. 1 comma 1, DCB Verona - Austria B 4,00 - Belgio B 3,70 - Canada Cdn 7,50 - Canton Ticino CH F 4,30 - Francia B 3,90 - Germania B 4,50 - Lussemburgo B 4,00 - MC, Côte d'Azur € 4,00 - Portogallo (Cont.) B 4,00 - Spagna B 4,00 - Svizzera CHF 4,40 - UK Gbp 3,60 - Usa \$ 6,90



L'acqua frizzante senza carico pesante



SodaStream POWER
è Migliore Del Test
e Miglior Acquisto Altroconsumo
Dicembre 2016

sodastream®

PM POSSO AIUTARTI? . CASA

a cura di **FRANCESCA ROMANA MEZZADRI**

I PACCHERI CON LA SALSA DI DATTERINI

INGREDIENTI PER 2 PERSONE 160 g di paccheri, 200 ml di salsa pronta di datterino Agromonte, 30 g di grana grattugiato, 120 g di prosciutto cotto, 300 g di robiola, 50 g di scamorza affumicata, maggiorana, olio extravergine d'oliva, sale.

PREPARAZIONE Mescola il prosciutto tritato con la robiola e il grana. Cuoci i paccheri al dente e condiscili con un filo d'olio e un po' di salsa. Farciscili con il ripieno e disponili in una pirofila unta d'olio e con la salsa rimasta. Inforna a 190° per 20 minuti. Completa con la provola a scaglie e la maggiorana.



LE PESCHE DEL TIROLO

Adori fare colazione con pane, burro e marmellata? Ti piace sfornare crostate e tartellette? La confettura giusta arriva dalle valli del Tirolo austriaco, è di pesche selezionate, raccolte e lavorate a maturazione perfetta. Ti basta aprire il vasetto per farti avvolgere dal profumo dell'estate e regalarti tutto il sapore della frutta fresca (Darbo, 450 g, 2,99 euro).



NOVELLE ANTIAGE

In primavera tornano al mercato le patate novelle. Le Selenella, con buccia sottile e polpa tenera e delicata, sono un concentrato di sali minerali, fra cui potassio e selenio, prezioso antiossidante. In più, sono ricche di vitamine del gruppo B e C. Da preservare con le cotture meno aggressive, come il vapore o il cartoccio (Novelle Selenella, 1,5 kg, 2 euro).

WWW.DONNAMODERNA.COM