



Sara Ferrari nasce a Brescia nel 1981. Terminati gli studi presso il Machina Institute, si trasferisce a Londra dove collabora con diversi studi di design. Nel 2009 fonda Sara Ferrari Design, realtà oggi riconosciuta in ambito internazionale: la sedia in cartone PAD ha ricevuto una menzione speciale al concorso Playing Design dedicato al mondo dell'infanzia ed è stata esposta al Museo di Lissone, al Fuori Salone di Milano e al MIA di Monza, il progetto Dining Agenda è stato selezionato dal Designboom Mart durante la fiera ICFF di NY, mentre il bracciale XCIX_Y è esposto alla Peel Gallery in Texas. Nell'aprile del 2009 il progetto Stone Leaf ha ricevuto la menzione speciale dalla giuria del concorso Zanotta Cristalplant design contest. Nel settembre 2010, in occasione del London Design Festival, Sara disegna la prima cartolina della serie "le cartoline utili", un calendario magnetico già presente nei negozi di design di Londra, Boston, Stoccolma, Toronto, Milano e Brescia. Da poco rientrata in Italia Sara collabora con diverse aziende allo sviluppo di nuovi progetti, sia come designer che come direttore artistico.

www.saraferraridesign.com

Insalata magenta

La barbabietola è una delle verdure che preferisco, non solo per il suo sapore, ma anche perché quando vi si ha a che fare capitano sempre cose divertenti. Ciò che è più bello è come questa verdura colora tutto ciò con cui viene a contatto di rosso magenta. E quindi, quando si prepara una ricetta con la barbabietola, si finisce sempre a giocare facendo i finti feriti sanguinanti o a chi si sporca di più le mani. E poi è bello perché c'è sempre qualcuno che racconta dell'amico o dell'amico dell'amico che, dimenticatosi di aver mangiato barbabietole la sera prima, era pronto ad andare all'ospedale dopo essersi accorto di aver fatto la pipì color magenta! Il motivo per cui ho scelto di condividere questa ricetta, non è quindi solamente perché si tratta di un'insalata buonissima e molto facile da preparare, ma anche perché sono sicura che la preparazione sarà una fetta divertente di una piacevole serata tra amici e cose buone da mangiare.

Ingredienti per 2 persone

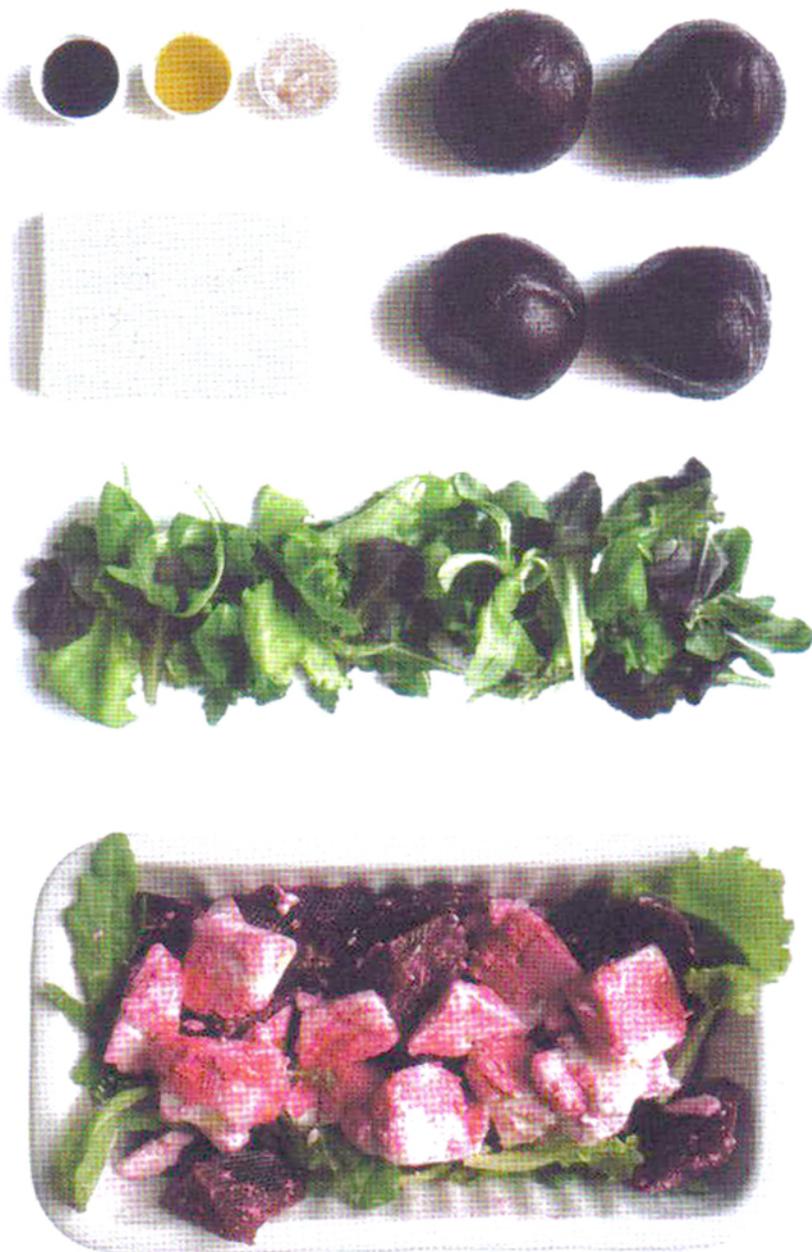
400 gr di barbabietole rosse precotte | 200 gr di feta greca
| 200 gr di misticanza, compresa qualche foglia di rucola
| aceto balsamico, olio extravergine di oliva, sale rosa dell'Himalaya q.b.

Preparazione

Tagliare a cubetti le barbabietole e il formaggio feta e unirli alla misticanza e alla rucola. Condire il tutto con aceto balsamico e olio extravergine di oliva. Cospargere di sale rosa dell'Himalaya macinato.

In abbinamento

Recioto della Valpolicella, vino rosso rubino molto intenso dal gusto pieno e caldo, avvolgente e vellutato.



In alternativa

A quanto pare ne servono una versione con l'aggiunta di pistacchi al Bistrot Milano, 1350 Avenue of the Americas, New York, NY. Ma è una ricetta facilissima e il bello sta nella preparazione, quindi prima provateci!