

QUEEN'S KITCHEN

ANNALISA DE BENEDICTIS - FOOD BLOGGER



Nata e cresciuta in Puglia: l'azzurro dei cieli assolati, il verde degli ulivi, il blu del mare, il giallo dei campi di grano e il rosso dei pomodori sono insiti nel mio DNA e si trasformano nei sapori e nei profumi dei miei piatti, in cui non può mai mancare un filo di olio extravergine d'oliva. Da cucina di sopravvivenza a grande passione, da "non-so-cucinare-due-uova" a "regina-dei-fornelli", sperimento seguendo la fantasia! Caffaina-dipendente, un libro sempre a portata di mano, sogno con i piedi per terra e le mani in pasta. Il mio blog propone ricette semplici e fantasiose per cucinare a casa con gusto, anche se si è alle prime armi ai fornelli.



@QUEENSKITCHEN_



@QUEEN'S KITCHEN



@QUEEN'S KITCHEN



@QUEENSKITCHEN.IT

ANNALISA34@HOTMAIL.IT
VIALE A. MANZONI, 29 -
76121 BARLETTA

3334481998

LE MIE ESPERIENZE.



BUON POMERIGGIO

Da aprile 2017 sono ospite nella cucina di Buon Pomeriggio, trasmissione televisiva di intrattenimento su Telenorba, dove propongo 2 ricette a puntata in diretta.

UN POSTO A TAVOLA

La troupe di Teledenhon ha registrato una puntata del programma "Un posto a tavola", nella cucina di casa mia, per presentare la preparazione del Risotto alla Pescatora.



LA CUCINA DIFFERENTE

Da un'idea di Cucina Mancina per la condivisione alimentare, nasce un libro edito da Feltrinelli, che raggruppa le idee di 80 chef e blogger, compresa la mia ciambella alla vaniglia con frutti rossi e semi di chia.

VINGTDEUX PENSEES

Per un anno, ho collaborato con la rivista VingtDeux Pensées, in cui ogni mese ho proposto un menù completo da riproporre a seconda della stagione.

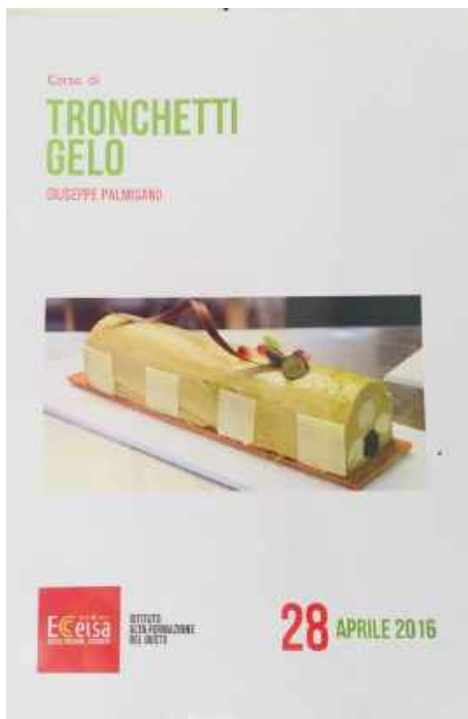


PARTECIPAZIONE ALLA TRASMISSIONE “ANNA E I SUOI FORNELLI”

<http://www.queenskitchen.it/2019/05/menu-di-mare-in-tv.html>



CORSI ED EVENTI



CORSI ED EVENTI



www.foodingfest.it

table@noafood.com

13 SETTEMBRE 2015

FOGACCIA CONTEST

13 ANI

ORE 10:30

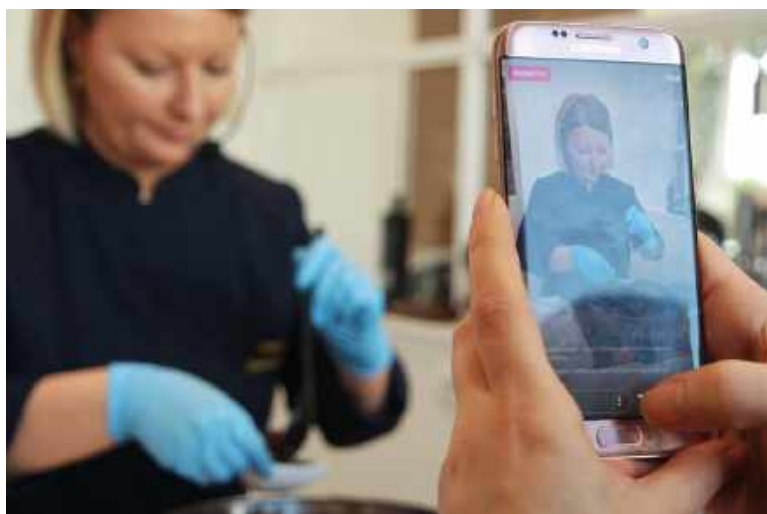
c/o Palazzo Ventricelli

Via Ognissanti 112

Una giuria composta da addetti ai lavori, food blogger, giornalisti enogastronomici, riceverà 130 candidati che sottoporranno al giudizio inaudicabile dei giurati la loro focaccia. Nel corso de *La via del Pane*, quindi nella serata di lunedì 14 settembre, a Trani ci sarà poi la proclamazione e la premiazione del vincitore. Per iscriversi inviare una e-mail a: table@noafood.com



COOKING SHOW PER NUOVA APERTURA CASEIFICIO MONTRONE



RICETTE DI PASQUA IN DIRETTA FB PER CASEIFICIO MONTRONE

QUICHE CON CARCIOFI, SALAME E PROVOLA AFFUMICATA

PER LA PASTA BRISÉE

INGREDIENTI

- 500 g farina
- 250 g burro
- 250 g acqua fredda

PER IL RIPIENO

INGREDIENTI

- 200 g provola affumicata
- 100 g salame
- 5 carciofi
- 200 ml panna da cucina
- 2 uova
- 100 g grana grattugiato



e Queen's Kitchen

CESTINI DI LASAGNE CON BURRATA, ASPARAGI E GAMBERI

INGREDIENTI

- 250 g sfoglie per lasagne
- 300 g burrata
- 500 g asparagi
- 250 g gamberi già sgusciati
- 50 g grana grattugiato
- olio extravergine d'oliva q.b.
- sale e pepe



e Queen's Kitchen

RICETTE DI PASQUA IN DIRETTA FB PER CASEIFICIO MONTRONE

BIGNÈ ALLA CREMA DI RICOTTA CON CHIPS DI ZUCCHINE

PER 12 BIGNÈ

INGREDIENTI

- 150 g ricotta
- 5 cucchiaini di pecorino grattugiato
- 15 g granella di pistacchio
- foglie di timo
- 1 zuccina piccola
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe q.b.

 *Montrone e Queen's Kitchen*

CREMA DI RICOTTA E GRANO CON CRUMBLE DI FRAGOLE

PER IL RIPIENO

INGREDIENTI

- 400 g fragole
- 2 cucchiaini di zucchero
- il succo e la buccia grattugiata di un limone

PER IL CRUMBLE

INGREDIENTI

- 80 g farina
- 80 g mandorle
- 70 g burro
- 70 g zucchero semolato
- 1/2 cucchiaino di burro per la pirofila

PER LA CREMA

INGREDIENTI

- 150 g grano già cotto
- 125 g ricotta
- 70 g zucchero a velo
- 20 g burro
- 1 tuorlo d'uovo
- 4 cucchiaini di latte
- 1 cucchiaino di acqua di fiori d'arancio
- un pizzico di cannella
- zucchero a velo q.b.

 *Montrone e Queen's Kitchen*

GRAFICA CURATA DA MADFEVER

VIDEORICETTE PER CASEIFICIO MONTRONE



<https://youtu.be/jn-MobG92eQ>
<https://youtu.be/7Ts6K8Q6mxI>
<https://youtu.be/2y7VsjHqq70>
<https://youtu.be/68T1jItaKwc>
<https://youtu.be/R5grJy7XNhY>

CAMPAGNE INFORMATIVE



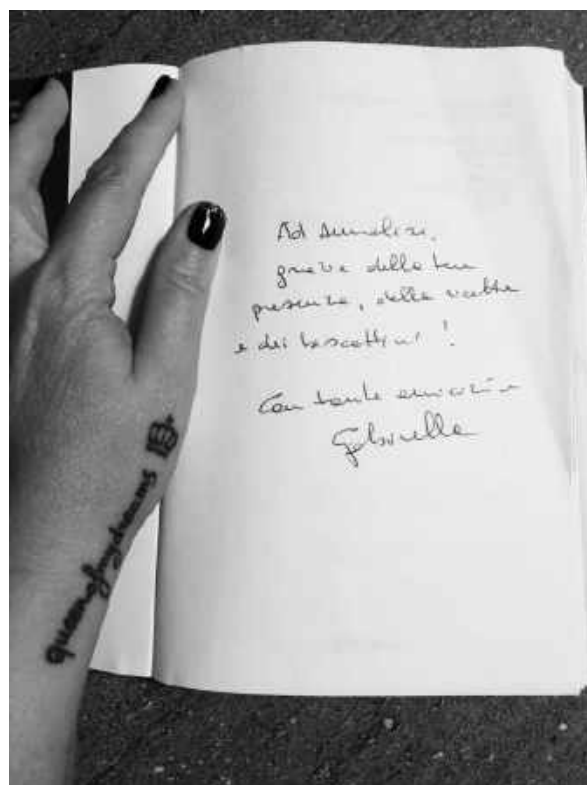
La Fondazione Umberto Veronesi scenderà in piazza nei giorni 10 e 11 marzo 2018 nelle principali città italiane grazie a più di mille volontari, con l'evento "Il Pomodoro. Buono per te, buono per la ricerca" dove a fronte di una donazione minima di 10.00 € verrà distribuita una confezione composta da tre lattine di pomodoro: pelati, polpa, pomodorino.

In occasione della Festa della Donna, #8marzo, con l'aumento costante di violenze e molestie contro le donne, ho aderito alla campagna di @parallellines.art perché la patata si frigge, si lessa, si schiaccia ma #nonsibaratta.



La Fondazione Umberto Veronesi scende in piazza con la campagna per la prevenzione dei tumori "I Limoni per la ricerca"

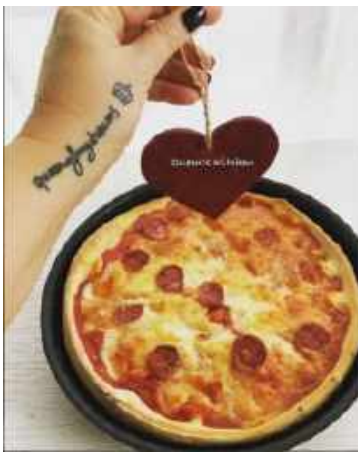
LE MIE RICETTE NEI LIBRI - "DOPO TANTA NEBBIA"



LE MIE INTERVISTE



<http://www.oblo.it/queens-kitchen/>



<http://www.oblo.it/annalisa-racconta-la-sua-queens-kitchen-cucinare-facile-veloce-casa/>



<http://instamamme.net/la-foodblogger-del-mese-di-luglio-queen-of-my-dreams/>



<https://www.tribugolosa.com/user-dgYGPM-intervista.htm>

LE MIE INTERVISTE



[https://www.corrieresalenti no.it/2018/03/food-blogger- vetrina-tagliatelle-integrali- con-crema-di-ceci-carciofi-e- mazzancolle-al-prosecco-di- annalisa-de-benedictis/](https://www.corrieresalenti.no.it/2018/03/food-blogger- vetrina-tagliatelle-integrali- con-crema-di-ceci-carciofi-e- mazzancolle-al-prosecco-di- annalisa-de-benedictis/)



<https://laricercadelgusto.com/ 2018/06/16/la-ricerca-del-gusto- intervista-alla-foodblogger- annalisa-de-benedictis/>



Partecipazione e intervista al Puglia Food Awards.

LE MIE INTERVISTE



CENE A DOMICILIO

Per il suo quarantesimo compleanno, una mia cara amica ha espresso il desiderio di offrire ai suoi ospiti una cena preparata da me e questo è il risultato!

CENA DI COMPLEANNO BY QUEEN'S KITCHEN

Per le ricette www.queenskitchen.it

MENU

INSALATA D'AUTUNNO

cavolo cappuccio rosso, cavolfiore, melagrana, limone, nocciole, olio evo

COUSCOUS CON POLPO ZUCCA E RADICCHIO

couscous, polpo, zucca, radicchio, olio evo, erbe aromatiche

RISO VENERE CON GAMBERI BURRATA E AVOCADO

riso venere, gamberi, burrata, avocado, lime, zenzero salsa di soia, olio evo

FLAN DI ZUCCA E RICOTTA

ricotta, zucca, farina, uova, grana, semi di zucca, curcuma, salvia, burro

TRIS DI HUMMUS

ceci, barbabietole, carote, tahin

CALZONE FARCITO

pasta lievitata per pizza, straciatella, funghi, capocollo

PIZZA RUSTICA CON VERDURE

pasta sfoglia, melanzane, zucchine, pomodorini, formaggio caprino

LASAGNE CON ZUCCA E GORGONZOLA

sfoglia all'uovo, zucca, gorgonzola, besciamella, grana

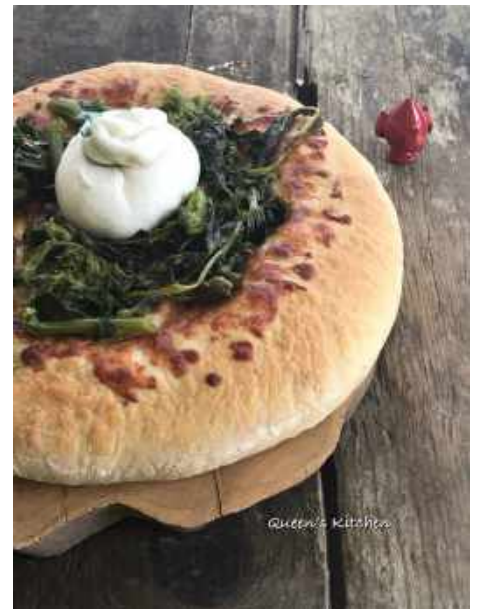


FOOD BLOGGER DEL MESE PER IG PUGLIA - RUBRICA FOODAPULIA



Risotto al pomodoro con gratin di patate, pomodori e cozze

<http://www.queenskitchen.it/risotto-al-pomodoro-con-gratin-di-patate-pomodori-e-cozze>



Pizza con cime di rapa e burrata di Andria

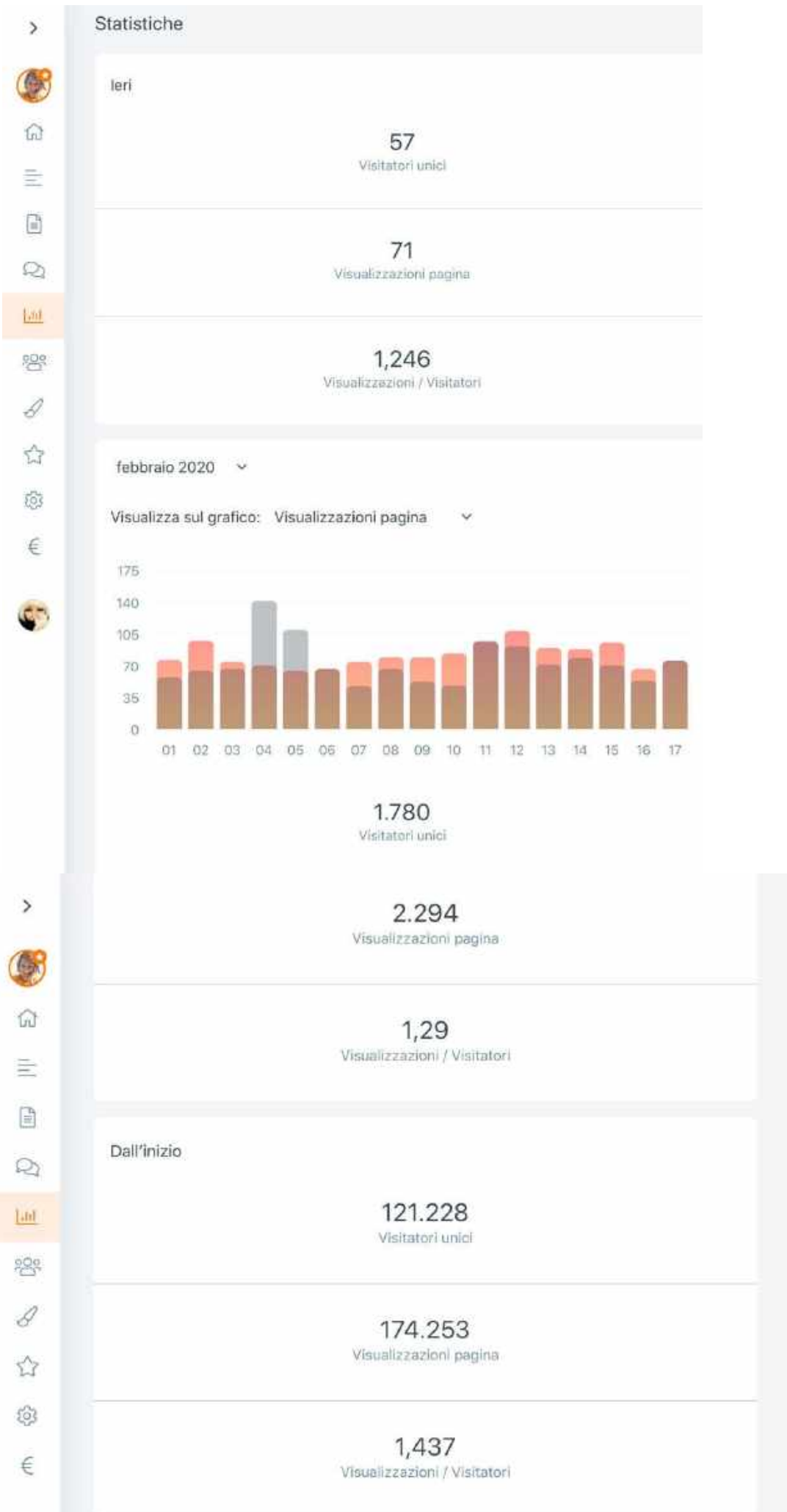
<http://www.queenskitchen.it/pizza-con-cime-di-rapa-e-burrata-di-andria>



Bombette pugliesi

<http://www.queenskitchen.it/bombette-pugliesi>

INSIGHTS



BLOG TOUR: LE MIE 100 ORE NEL PICENO



Tra me e il Piceno è scattato un colpo di fulmine quasi tre anni fa...



Per leggere l'articolo completo:

<http://www.queenskitchen.it/2017/07/le-mie-100-ore-nel-piceno.html>

BLOG TOUR: #WeShowPuglia AD ANDRIA



Il progetto #WeShowPuglia ideato da Ezio Totorizzo, [<http://www.spezio.it>] Manuela Vitulli [<https://www.pensierinviaggio.it/?m=1>] e Roberta Longo [<http://www.infoturismiamoci.com>] in collaborazione con Puglia Promozione, in occasione della Ventiduesima edizione del Festival Castel dei Mondi, fa tappa nella città di Andria.



POST POPOLARI



- 1. Ciambella di tagliolini al forno**
- 2. Pizza con datterini gialli, scamorza affumicata e pancetta di Faeto**
- 3. Rigatoni al ragù di bracirole**
- 4. Strudel salato di tonno fresco e carciofi con insalata di finocchi e arance**
- 5. Biscotti natalizi dell'Alto Adige**
- 6. Calzone di pasta brisée con salame piccante, tonno, carciofini e olive taggiasche**
- 7. Spaghetti alla chitarra con carbonara di zucca**
- 8. Pasta al forno con polpette**
- 9. Polpo arrosto su vellutata di zucca**

PREPARAZIONE DI BISCOTTI DI NATALE CON NORDIC WARE DA PRISMA BARLETTA



PRISMA
la qualità diventa
modo di vivere

Prisma's Day

24 Novembre 2018
Inaugurazione
del Natale

Con la partecipazione della Blogger **Queen's Kitchen**, dalle ore 17
TIMBRIAMO I BISCOTTI CON NORDIC WARE

E con una spesa minima di 99 euro,
IN OMAGGIO un ombrello fashion!

NORDIC WARE
SMALL

The poster features a red background with white snowflakes and stylized Christmas trees. A woman in a floral dress is shown in a kitchen setting, and a plate of decorated cookies is displayed. The Nordic Ware logo and a small umbrella icon are also present.



MENU DI BENVENUTO ALLA PRIMAVERA - PRISMA STORE



EVENTO SPECIALE

Benvenuta Primavera

Venerdì 22 MARZO

Ore 17,00

Menu di
Benvenuto alla Primavera

con la Food Blogger
Queen's Kitchen

CESTINI DI BRISÉE
CON CARCIOFI E PECORINO

TAGLIATELLE ALLA RUCOLA
CON RICOTTA E PESTO DI PISTACCHI

LASAGNETTE
CON ASPARAGI GAMBERI E BURRATA

TARTARE DI RICCIOLA AL MANGO

TORTA CON CREMA AL LIMONCELLO E LAVANDA

INGRESSO GRATUITO
Consigliata la prenotazione



RICETTE E COLLABORAZIONI



La mia ricetta sul sito I love San Martino:
<https://www.ilovesanmartino.it/ricetta/>

La mia ricetta sul sito Selenella:
<https://www.selenella.it/ricette/waffle-patate-farciti/>



La mia collaborazione con la Pettegola Banfi:
<http://www.queenskitchen.it/2019/06/aperitivo-in-terrazza.html>

RICETTE E COLLABORAZIONI



Le mie 2 ricette in collaborazione
con la Farinella di Putignano:
<http://www.queenskitchen.it/2019/02/empanadas-di-farinella.html>

<http://www.queenskitchen.it/2020/02/fritole-di-farinella-all-uvetta.html>



La mia ricetta per Panasonic:
<http://www.queenskitchen.it/2019/11/brownies-cioccolato-e-lamponi-al-microonde.html>

SAPORI E COLORI

