



 **DIFFICOLTÀ** : ALTA
 **PREPARAZIONE** : 30'-180'
 **COTTURA** : ???

INGREDIENTI

- QUALCOSA DI COMMESTIBILE
- QUALCOSA DI VISIVAMENTE FIGO
- SALSE COLORATE
- VERDURA DI ORIGINE SCONOSCIUTA
- INGREDIENTI DI FORTUNA
- FIORI DEL GIARDINO DELLA VICINA




PRESENTAZIONE

Una totale noncuranza del gusto e delle proporzioni legalmente accettabili. Il piatto instagrammabile è l'emblema dell'**universitario chic** che non deve chiedere mai... tranne il conto!

PREPARAZIONE

Più che una ricetta, si parla di **impiattamento**. Lo **studente social** è il capo mastro dell'adagiamento con raziocinio di **roba random** su piatto piano (*olio su tavola, 22x22cm, 2019*).

Il piatto instagrammabile ha il solo scopo di essere una presentazione fittizia delle nostre abitudini culinarie. 

Unico utensile necessario: **il righello**.

E poi: qualcosa di commestibile (*ma anche no*), adornato di **salse insapori** e **fiori di campo** mai lavati. Un baffo di qua, una riga di là. **Et voilà!**

Non preoccupatevi se il risultato ha un **retrogusto di plastica bruciata**.



Fondamentale è rispettare la **gradazione dei colori**, con attenzione certosina al gioco di contrasti.

I **filtri** sono come il sale himalayano: vanno usati, ma con parsimonia.

E se il tuo follower si sta chiedendo "**Quella roba che sembra schiuma di sapone, cos'è?**", il vostro piatto è riuscito alla perfezione.

LEVEL 'INFLUENCER'



POSTATE LA FOTOGRAFIA

DEL PIATTO ACCOMPAGNATA AD UNA CAPTION CHE CONTENGA: ANEDDOTO HEALTHY DI CUI NON ESISTONO FONTI SCIENTIFICHE, ODIO VERSO I CARBOIDRATI E CALORIE PER 100g. POI BUTTATE TUTTO NELLA CIOTOLA DEL CANE E MANGIATEVI UN PIATTO DI PASTA AL SUGO.

RICORDATE IL DETTO:

**SE NON LO FOTOGRAFATE,
È COME SE NON L'AVESTE MANGIATO**