

VareseNews

“Alba chiara” e ricette vegetariane

Pubblicato: Lunedì 16 Febbraio 2009

*Le vostre ricette inviate per il Concorso **"San Valentino, che cosa cucino?"** meritano una menzione speciale per golosità e fantasia. Ne abbiamo scelte tre ma la selezione non è stata facile, abbiamo deciso per questo motivo di pubblicarle tutte su VareseNews.*

Le ricette di Elisa S.

GNOCCHETTI RICOTTA BURRO E SALVIA

50 minuti € 5,50

50 gr di burro

100 gr di farina di frumento tipo 00

50 gr di pangrattato

120 g di Parmigiano grattugiato

250 gr di ricotta

salvia foglie

2 uova

pepe

sale

 Mescolare in una terrina la ricotta con la farina, le uova, il Parmigiano grattugiato e il pangrattato. Salare, pepare e lasciar riposare al fresco per 15 minuti. Formare con l'aiuto di un cucchiaino dei gnocchetti e farli cuocere in abbondante acqua bollente salata. Nel frattempo fondere il burro in un pentolino con qualche foglia di salvia lavata e asciugata. Scolare gli gnocchi e condirli con il burro fuso saporito.

COTOLETTE DI PEPERONI

20 minuti € 3,50

4 cucchiaini di farina

pane grattugiato

4 peperoni

150 g di prosciutto

2 uova

Arrostire e pulire i peperoni lasciandoli a fette grandi. Farcirli con prosciutto e sottiletta e richiudere su se stessi. Passare nell'uovo e nel pane grattugiato e friggere.

CREPES DOLCI

10 minuti € 3,00

50 g di burro

250 g di farina

1/2 litro di latte

100 g zucchero vanigliato

1 pizzico di sale

4 uova

Dentro una ciotola versare le uova, la farina, lo zucchero, il latte e un pizzico di sale e mescolare con

una frusta fino ad ottenere una pasta liscia.

Aggiungere il burro fuso, quindi versare un pò di impasto in una padella antiaderente già molto calda. Cuocere per circa 3 minuti.

VINO BIANCO CORVO GLICINE 0,5 lt € 3,00

ADDOBBO: fiori recisi da giardino, violette, in mezzo al tavolo in un bicchiere trasparente;
tovaglia di cotone bianca e tovaglioli rossi;
bigliettino nel piatto di Lui con scritto TI AMO;
piatti bianchi e posate d'acciaio;
musica sottofondo, canzoni d'amore di Vasco;
semplicità, labbra rosse ed un dolce sorriso.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it