

VareseNews

Camino e frutta flambé, l'atmosfera è servita

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 Eliana S.

Bruschette al pomodoro (10 minuti)

2fette di pane per bruschette

1pomodoro

aglio

olio

sale

Lavare e tagliare il pomodoro e condirlo con olio e sale.

Abbrustolire il pane dopo averlo insaporito con uno spicchio di aglio, appena pronto appoggiare sopra il pomodoro insaporito.

Risotto al vino bianco (30 minuti)

200gr riso arborio

1scalogno

50gr burro

Olio

0,5lt brodo

Parmigiano grattugiato

Rosolare lo scalogno tritato fine nel burro in una casseruola, quando comincia a colorire versare il riso.

Lasciare tostare qualche minuto poi bagnare con il vino ed aspettare che evapori. Mescolare ed aggiungere il brodo con un mestolo, continuando a bagnare fino a che il riso non sarà cotto.

Mantecare con un po' di burro e servire con una bella grattugiata di parmigiano.

Melanzane alla parmigiana (50 minuti)

4 melanzane 1

Sugo pomodoro 1

Parmigiano grattugiato

basilico foglie

Tagliare le melanzane a fette non troppo sottili nel senso della lunghezza e lasciarle 30 minuti in uno scolapasta cosparse di sale. Passato il tempo friggerle in olio di semi ben caldo.

Non appena si saranno raffreddate cominciare a sistamarle a strati dentro a una pirofila coprendo ciascuno strato con abbondante salsa di pomodoro e spolverandolo di parmigiano.

Infine guarnire l'ultimo strato con delle foglie di basilico fresco. Lasciare riposare fino a quando le melanzane si saranno raffreddate.

Ananas flambé (20 minuti)

1ananas

1 dl di rhum

Zucchero a velo

2 fragole

Lavare le fragole e metterle da parte. Tagliare l'ananas in quattro nel senso verticale, incidere e eliminare la parte centrale e tagliare a cubetti la polpa lasciandola sulla buccia dell'ananas diventata così una coppetta.

Cospargere di zucchero a velo e caramellare passando cinque minuti sotto il grill del forno. Decorare con le fragole tagliate a metà, quindi cospargere di Rhum e incendiare con un fiammifero.

Servire con vino bianco ed acqua minerale.

Tovaglia a quadretti bianca e rossa impreziosita da un mazzo di rose al centro. Tante candele ed il camino acceso!

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it