

VareseNews

Goloso e invernale, il menu che dimentica le calorie

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 Paola P.

Menu san valentino economico 15 euro

 1 stuzzichini di polenta 5 euro

2 fusilli pancetta prezzemolo grana o panna 3 euro

3 fesa di tacchino al gorgonzola 3 euro

4 carote glassate 1 euro

5 banana al cioccolato e panna 1,5 euro

credo che ogni piatto ci sia dell'afrodisiaco giusto per San Valentino spesa 15 euro visto due porzioni vino bonarda 1,50 euro frizzante e allo stesso tempo un po' tannico per "grassare" tra una portata e l'altra per essere romantici basta una candela!!!!

Stuzzichini di polenta

polenta in panetto già fatta tagliare a fette

fetta di fontina o similare

fetta di speck o pancetta

due pomodorini ciliegia a pezzettini

1 oliva nera

in forno a 180 gradi quanto basta vedere a occhio, se ne possono fare anche solo due

Fusilli pancetta prezzemolo grana o panna

rosolare pancetta con prezzemolo, scolare pasta e far saltare con pancetta, all'ultimo grana o panna a seconda dei gusti

Fesa di tacchino al gorgonzola

rosolare fette di carne con un po' di burro e a parte sciogliere gorgonzola dai 50 ai 70 gr quando è tutto sciolto impiattare all'ultimo carne e sopra il gorgonzola sciolto

Carote glassate

bollire le carote ma lasciandole al dente, in altra pentola rosolare olio e uno o due cucchiaini di miele, far saltare il tutto

trovo che il contrasto dolce salato del secondo con contorno sia subliminale

Banana al cioccolato e panna

sbucciare banane tagliare a rondelle impiattare, sciogliere cioccolato a bagno maria e con cucchiaino decorare banane facendo colare cioccolato e due ciuffi di panna da spruzzare qua e là

Spero sia un pranzetto gradito visto che lo proporrò a mio marito!

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it