

VareseNews

Menu a base di pesce con cuoricini di dessert

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 Mauela D.

Cena per due persone con dettaglio dei prezzi

Antipasto

tramezzini (0.49) caldi con salmone affumicato (2.99)

aringhe in salsa (0.99)

polpo in olio e aglio (1.59)

Primo piatto

tagliolini con panna e salmone (0.55) + (0.69) salmone residuo

Secondo piatto

totani panati (2.99)

Contorno

fagiolini finissimo (0.59)

Dolce

cuoricini con ricotta, zucchero cocco e cacao (0.89 + 1.00)

Vini

bianco di custoza (1.89) oppure frizzantino (0.99) + spumante dolce (0.85)

totale 14.69 euro!!!

La tavola sarà preparata con **tovaglia rossa su tavolo rotondo**, candelabro rosa in rame con candele rosse. Tovaglioli bianchi o bianchi e rossi, piatti ovali, bicchieri di cristallo (acqua, vino e flut). mazzo di fiori bianchi e rossi, gerbere e felci oppure una pianta in casa (io ho le orchidee). Nella sala disporrò candeline rosse e bianche e ceneremo a lume di candela con il camino acceso.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it