

VareseNews

Ricette golose e un buono per una coccola, valido a volontà

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 Milena T.

Questa è la mia proposta di menù per la cena di San Valentino con ingredienti semplici e con costo sicuramente contenuto nei 15 euro eviterei di servire un vero e proprio antipasto... è sera.. non andrebbe...

Primo piatto: anello di riso allo zafferano (per le più romantiche una forma a cuore...) con al centro fagottini di radicchio con fontina al ristretto di aceto balsamico

Secondo piatto: arista di maiale alle mele renette e uvetta (una delizia!!!!)

Dolce:

naturalmente al cucchiaio..... Bavarese con crema di mango guarnita con dolci fettine di kiwi

Come vino considerato il risotto di gusto delicato e la carne bianca, un riesling dell'oltrepò pavese

Fagottini di radicchio:

4 foglie di radicchio trevigiano

50 grammi di prosciutto cotto

100 grammi di fontina

passare al mixer il prosciutto e la fontina aggiustare di sale e pepe

mettere un po' di composto nelle foglie di radicchio chiudere il fagottino e cuocere velocemente con burro e olio.

per ultimo aggiungere il ristretto di aceto balsamico.

preparare il risotto alla zafferano e impiattare, mettendo al centro i fagottini di radicchio ben caldi.

L'arista di maiale tagliata a fettine sottili si cuoce con le mele a spicchi, resta morbida e la mela forma una buonissima salsina...

aggiungere un cucchiaio di uvetta sultanina.. per metterci anche un po di allegria!!!!

Per la Bavarese,

io la preparo in casa, ma se ne trova di buona anche nel banco frigo del supermercato la differenza la fa la crema di mango:

che è semplicissima prendere un mango maturo, non troppo grande passarlo a mixer : la crema è pronta !!!

per guarnire le fettine di kiwi, si possono "ripassare" con una formina e tagliare a forma di "cuore"

Una tavola apparecchiata con cura e un piccolo regalo: un "buono per una coccola", valido a volontà.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it