

VareseNews

Un cuore una ricetta, qualche idea veloce

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 Ester M.

Tavolo apparecchiato molto semplicemente:

Tovaglia Blu Piatti bianchi

centro tavola vaso rettangolare con candele galleggianti

Musica in sotto fondo

incenso

luci soffuse

Un piatto unico:

Paella di Carne e Pesce

Vino: Sangria

e per finire

Dolce: due mini Sacher a forma di cuore

Il tutto fatto in casa naturalmente ...

Le ricette di Rolexbenz

Menù di San Valentino

Tulipano di bresaola e cuoricini della passione

Paccheri al ragout dell'amore

Filetto di branzino in crosta di zucchine e composta di pomodoro

Purè di finocchio profumato al Pernod

Dolce del desiderio

Vini in abbinamento:

Vernaccia di San Gimignano

Montecarlo Rosso Vigna del Greppo

Chianti Poggio Gherardo

Serafino Cuvée Millesimato

Le ricette di Sfkart

Antipasto:

Sformatino di Asparagi e Ricotta di Capra in cialda di Parmigiano con vellutata al Curry dolce (1 euro)

Primo:

Ravioli di Branzino con burro dorato e frutti del capperio (3 euro)

Secondo:

Filetto di Maialino con vellutata al Passito di Pantelleria e cuore di Carciofo in croccante di Speck (5 euro)

Dolce:

Mousse di Fragole con Spuma di cioccolato al Peperoncino e piccolo cuore alla Vaniglia (1 euro)

Vini (5 euro)

1bicchiere di Gewurstraminer

1bicchiere di Barbera d'Alba

1bicchiere di Negroamaro del Salento

1coppetta di Passito di Pantelleria

Le ricette di Denise S

Antipasto: vol au vent al radicchio e grana

primo: pasta al bacon e uva

secondo: scaloppine di vitello al cioccolato

dolci: fragole al cioccolato fondente

Le ricette di Sara M.

Ecco il menu, leggero, veloce ed economico:

Antipasto : Salame di tonno (1 scatoletta di tonno, 1 uovo, pangrattato e 30gr di grana; amalgamare bene gli ingredienti, fare una forma di salame, avvolgere nella stagnola e cuocere per 20 minuti, togliere dal fuoco, far raffreddare e servire).....costo 1euro;

Primo: Tortellini ai carciofi al burro e salvia (tortellini Rana...solo da cuocere e condire con burro e salvia)...costo 3 euro

Secondo: Fiori di merluzzo gratinati con insalata (fiori di merluzzo surgelati findus con un po' di aromi)...costo 4.5 euro

Dolce: Cioccolata fusa con frutta (Ciobar molto densa con una pera, due arance e una mela)...costo 3 euro.

Totale 11.50euro...non resta molto ma si può ancora comprare un moscato che alle donne piace!

E per addobbare la tovaglia si potrebbero ritagliare dei cuoricini rossi piccolini da spargere sulla tavola, e se rimane qualcosa una bella candelina!!!

Un San Valentino "Hamburger e patatine fritte" per Luca B.

2 hamburger cotti in padella con burro serviti su un piatto con pane per hamburger, alcune foglie di lattuga e maionese.

Da mangiare con le mani!

In una grande ciotola tante patatine fritte.

Tovaglioli di carta.

Servire su un tavolino seduti per terra con coperte pronte per scaldarsi abbracciati. Una chitarra pronta per dediche cantate.

Tanta allegria, l'ingrediente più importante dell' amore!

Risotto allo zafferano "col cuore" per Simona F.

ingredienti:

150 di riso

1 noce di burro,

formaggio grattugiato q.b.,

cipolla per soffritto

zafferano una busta

dado

Preparare circa litro di brodo con il dado e mezza cipolla

Preparare il soffritto e far rosolare il riso a fiamma alta.

Abbassare la fiamma e aggiungere un mestolo alla volta di brodo, continuando a mescolare.

Lasciate cuocere il riso per circa 16' bagnandolo gradualmente con il brodo bollente.

Completate con lo zafferano, il brodo d'ammollo ed un pizzico di sale; dopo un paio di minuti spegnete la fiamma.

Aggiungete il rimanente burro e lasciate mantecare

In una padella mettere uno strato di grana padano e cuocere a fuoco basso, in modo da sciogliere e rosolare il formaggio, quando si sarà formata una cialdina togliere dal fuoco e tagliarla a forma di cuore. Preparare 2 cialde, serviranno per guarnire il riso.

Impiattare: mettere il risotto nel centro del piatto a forma di cupola e adagiare il cuore in cima, spolverare i bordi del piatto con un po' di grana.

Spesa totale circa 6 euro

Menù del cuore di Ivana da Moncalieri (TO)

In una pagnotta di pane a cuore o da una pagnotta tonda ricavare una forma a cuore infilare degli stecchi di legno per spiedini alternati a pezzi di wurstel, cetriolini, cipolline, olive: farà da centrotavola originale e accompagnamento al vino bianco per l'aperitivo.

Per antipasto ritagliare dei cuori dal pan carrè e spalmare con un mix ottenuto frullando olive nere, pasta d'acciuga, parmigiano e burro

Per primo piatto fare del riso in bianco, condire con burro, formare dei timballini a forma di cuore e ricoprirli con una fonduta di formaggio fontina o taleggio sciolto nel latte

Secondo piatto: petti di pollo ripieni di spinaci rosolati in padella con olio e parmigiano, chiusi a fagottini e rosolati in padella, serviti con patate al vapore tagliate a cuore

Per dessert crepes con marmellata di marroni ovviamente a forma di cuore con una spruzzata di panna montata,

Menù veloce ed economico: molti ingredienti si hanno in casa e la spesa minima con risultato d'effetto.

Il menù di Domenico D.

Pizzette fatte in casa con un flut di prosecco

Risotto allo champagne (usando il prosecco)

Petti di pollo alla moda dello chef con contorno di patate al forno

Un bunet

Vino: Erbaluce di Caluso

Addobbo sobrio. Una tovaglia con le papere in abbinamento con i tovaglioli, la classica candela che non deve mancare

I consigli di Silvia

Salve,

per san valentino preparerei un pasto freddo leggero e poco costoso.

I pasti e gli ingredienti sono:

1) Antipasto: tocchetti di pan carrè con maionese e wurstel

2) Primo: Pasta al pomodoro crudo

Gli ingredienti sono la pasta, pomodoro fresco e del basilico

3) Secondo: insalata di pollo

Gli ingredienti sono petto di pollo, un pò di maionese, carota, wurstel, e lattuga.

Come bevanda prenderei acqua e una bottiglia di birra

La tavola la preparerei con una tovaglia rossa, i bicchieri e piatti migliori, non possono mancare le due candele e accanto al tovagliolo un cioccolatino

Le ricette di Gergana I.

Primo Gnocchi di zucca e castagne

600 g di zucca 300 g di patate 100 g di farina di castagne 100 g di farina 00 salvia e burro da soffriggere 1 cucchiaio di semi di papavero sale

Secondo

Petto di tacchino in succo di melograno

petto di tacchino ,succo di 2 melograni e vino da sfumare,sale pepe ,origano

Dessert

Biancomangiare di latte di mandorla

250 gr di latte di mandorla

1 cuciao di miele

1 cucchiaino di agar agar

Anche un buon vino rosato conveniente

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it