

LE RICETTE AL FEMMINILE PER UN PASTO INTIMO, FESTEggiANDO INSIEME L'8 MARZO

È il giallo in ogni sfumatura il colore protagonista dei deliziosi piatti che vi proponiamo

Bocconcini di mimosa



Costo
BASSO
Difficoltà
BASSA
Tempo
10 MINUTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 8 fette di pane in cassetta • 4 uova sode
- 2 zucchine • 1 confezione di Exquisa Fresco Cremoso Senza Lattosio
- maggiorana q.b. • sale e pepe q.b.

▼ Lavate le zucchine, tagliate le punte, affettatele finemente, cuocetele alla griglia e poi lasciatele raffreddare. Dopo aver rassodato le uova, passate al setaccio i tuorli con l'aiuto di un colino per sbriciolarli, riproducendo l'effetto mimosa.

▼ Raccogliete tutto in una ciotola senza esercitare pressioni per preservare l'aspetto.

▼ In una ciotola a parte mescolate il Fresco Cremoso di Exquisa con la maggiorana e il pepe macinato fresco per ottenere un composto soffice e delicato.

▼ Tagliate il pane in modo da creare delle fette rotonde: spalmate il composto ottenuto tra le due fette, aggiungete le zucchine grigliate e infine guarnite la superficie con le "uova mimosa", un po' di maggiorana e un pizzico di pepe.

Foto credit: @innospaperina

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 gr di riso • 250 ml di Champagne
- 2 lt di brodo vegetale • 1 cipolla
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 noce di burro • sale q.b.
- olio evo q.b. • parmigiano q.b.
- basilico q.b. • mirtilli q.b.

▼ In un tegame con un filo d'olio mettete a rosolare la cipolla tritata, aggiungete il riso, fatelo tostare finché non avrà assunto una colorazione brillante.

▼ Sfumatelo con il vino e lasciate che evaporino, aggiungete un mestolo di brodo bollente, aggiustate di sale e lasciate cuocere per circa 15-18 minuti, a seconda del tipo di riso utilizzato, aggiungendo brodo all'occorrenza.

▼ A cottura ultimata mantecate lontano dal fuoco con lo Champagne, il burro e il formaggio.

▼ Servitelo caldo decorandolo con qualche mirtillo, basilico e qualche tocco di parmigiano.



Costo
MEDIO
Difficoltà
BASSA
Tempo
40 MINUTI

Risotto allo Champagne



Costo
MEDIO
Difficoltà
MEDIA
Tempo
30 MINUTI

Code di gamberi fritti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 20 code di gambero grandi
- 3 uova
- farina 00 q.b.
- pangrattato q.b.
- sale fino q.b.
- acqua frizzante q.b.

▼ Lavate le code di gambero,

sgusciatele con dei guanti lasciando il pezzettino finale della coda. Con un coltellino togliete anche la parte nera e risciacquate le code. ▼ Asciugatele e lasciatele su un foglio di carta assorbente. ▼ Sbattete le uova con un cucchiaino di acqua frizzante fredda.

▼ Quindi passate le code prima nella farina, poi nell'uovo e poi nel pangrattato, fate asciugare e ripassate nell'uovo e nel pangrattato. Immergete le code nell'olio caldo e cuocetele fino a doratura. ▼ Scolate la frittura su carta assorbente e servite.

Segreti in cucina

L'OLIO È PRONTO PER FRIGGERE?

Per capirlo dovete immergere un pezzetto del manico del mestolo di legno: se si formano bollicine tutto attorno, l'olio è pronto. Un altro metodo per capire quando l'olio ha raggiunto la giusta temperatura per friggere è quello di immergere un pezzetto di mollica: se va a fondo l'olio è freddo, se frigge è pronto.

I prodotti

italicus - Rosolio di bergamotto, ideale per un aperitivo. L'aroma agrumato, caldo e persistente, si dice che faccia innamorare.



Il nuovo Espresso Bio di Caffè Motta è un caffè dal gusto delicato che si presta a qualsiasi momento di pausa.



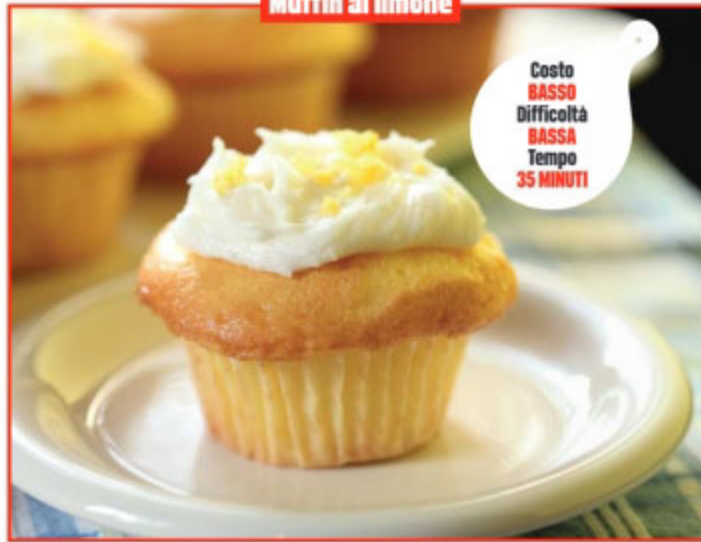
Muffin al limone

INGREDIENTI PER 10 MUFFIN

- 200 gr di burro morbido • 200 gr di zucchero
 - 200 gr di farina 00 • 4 uova • 1 bustina di lievito in polvere • 1 limone biologico • sale q.b.
- PER LA CREMA AL LIMONE:
- 200 gr di zucchero a velo • 100 gr di burro
 - 1 limone biologico

▼ Con una frusta elettrica, lavorate in una ciotola il burro ammorbidito con lo zucchero, poi aggiungete le uova e un pizzico di sale, mettete la farina setacciata, il lievito e la scorza del limone grattugiata, frullate finché il composto non diventi chiaro e spumoso. ▼ Mettete i pirottini di carta nella teglia per muffin e riempiteli con il composto per 3/4. ▼ Infornate in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti, una volta pronti sfornateli e lasciate raffreddare. ▼ Nel frattempo, preparate in una ciotola la crema per decorare i muffin: con la frusta elettrica sbattete il burro ammorbidito, lo zucchero e un cucchiaino di scorza di limone grattugiata, finché il composto non risulti soffice e spumoso.

▼ Prendete i muffin e con una sac à poche aggiungete sopra la crema al limone e per finire mettete un po' di scorza grattugiata su ogni muffin.



Costo
BASSO
Difficoltà
BASSA
Tempo
35 MINUTI