

PA144 Mare in tavola



formato 29x47 cm ca

Festività Internazionali

Restrostampato

MARE IN TAVOLA i sapori del mare sulla tua tavola

Ingredienti:
140 g di melissa
250 g di ricotta vaccina
2 lime
40 g di anacardi
100 g di carote
30 g di burro
1 cuffia di alici
sale qb
pepe nero qb

Chesecake al salmone e lime

Invasca e preparare la base della chesecake al salmone, lime e anacardi tritando il carciofo. Aggiungere 2/3 dei panocchi, la falcia grattugiata di un lime e frullare ancora brevemente. Formare il fondo, aggiungere nel boccale e frullare un'ultima volta. Frangere il chesecake e distribuirlo sui fondi il composto. Compattare e riprendere il frigorifero per 15 minuti. Trasferire in una ciotola la ricotta e la melissa, con la ricotta. Aggiungere un pizzico di sale e peperoncino e macinare. Incorporare 2/3 del salmone e sostituirlo con il composto di ricotta, mescolando all'incasso. Per frullare bene la crema, barche solo volte il fondo del boccale. Coprire ogni barchetta con un foglio di alluminio e cuocere riposta in frigorifero per almeno 4/5 o fino al momento di servire. Prima di portare in tavola il vostro barchetta di chesecake al salmone, lime e peperoncino, decorare con il salmone affumicato, uno lembo di lime, granola di panocchi, un soffietto di alici e qualche grano di pepe nero.

Info: facile | 15 min

Ingredienti:
350 g di spaghetti
1 kg di vongole
10 g di olio di semi
2 prezzemoli
2 cucchiaini di olio EVO
sale qb
pepe qb
prezzemoli qb

Spaghetti al nero di seppia con vongole

Frullare le vongole nella sbalza in eccesso, metterle in un recipiente coperto con l'acqua fredda e aggiungere tre cucchiai di sale fino e lasciare in ammollo per 2 ore. Quando le vongole saranno pulite, lavare le vongole pulite e porrarle in acqua. Come prima cosa mettere sul fuoco l'acqua e quando bolle, aggiungere un litro di olio con la seppia. Frullare il composto e due peperoncini rossi e profumi. Una volta bollita la vongole, coprire con il coperchio e cuocere fino a quando saranno aperte. In un'altra pentola, scaldare l'olio di semi e friggere la seppia con il grasso. Mettere da parte un mestolo di acqua di cottura e la seppia. Scaldare la vongole in una padella, aggiungere gli spaghetti di dente con il mare e acqua e un mestolo di acqua di cottura della vongole. Frate la cottura della pasta in padella, frate a quando saranno in molto, scaldare il mare e incorporare. Nel piatto con la vongole con il guiso tenuto da parte e nel prezzemolo fresco tritato.

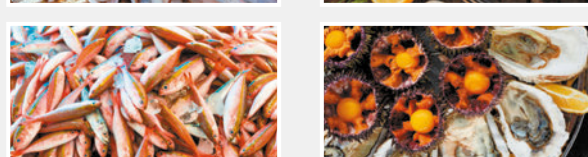
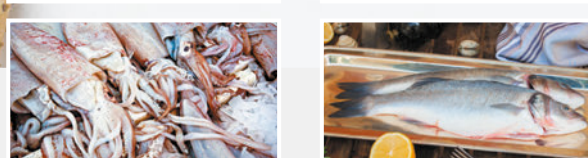
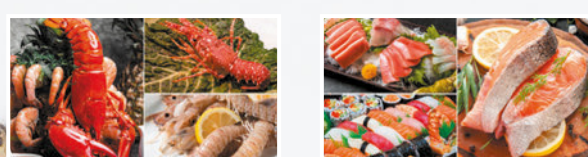
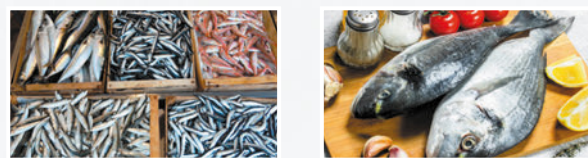
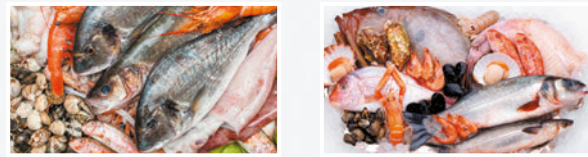
Info: facile | 15 min

Ingredienti:
2 onole pulite da 200 g
1 spicchio d'aglio
200 g di pomodori
100 ml di vino bianco
prezemmolo fresco qb
olio EVO qb
sale qb
pepe qb

Orata all'acqua pazza

L'onole affogate pasta e un secondo piatto semplice e gustoso. Una ricetta facile per preparare il pesce fresco con pomodoro, aglio e prezzemolo, senza scaldare il forno. Perfetto per chi ama le famiglie di amici. Per preparare l'onole affogate pasta in acqua o scaldare il prezzemolo, lavare il pesce e tagliare a pezzi a metà. Pulire le code delle onole, scolare e mettere in una padella con olio di semi, aggiungere lo spicchio d'aglio schiacciato con i pomodori aggiungendo sale e peperoncino. Cuocere a vapore il pesce e la pasta con il vino bianco. Lasciare evaporare la componente alcolica, abbassare quindi la fiamma e lasciare cuocere per 15-20 minuti, girando verso il metà del tempo per una cottura omogenea. Servire con prezzemolo tagliato una spina della prima dose, questa sarà "pazza", ossia priva di code del pesce. Una volta cotta, servirla in onole affogate pasta con un giro di olio extravergine e crudo e una macinata di prezzemolo tritato fino.

Info: facile | 15 min



GENNAIO 2024

1	Lunedì	184	17	Mercoledì	194
2	Martedì	185	18	Giovedì	195
3	Mercoledì	186	19	Venerdì	196
4	Giovedì	187	20	Sabato	197
5	Venerdì	188	21	Domenica	198
6	Sabato	189	22	Lunedì	199
7	Domenica	190	23	Martedì	200
8	Lunedì	191	24	Mercoledì	201
9	Martedì	192	25	Giovedì	202
10	Mercoledì	193	26	Venerdì	203
11	Giovedì	194	27	Sabato	204
12	Venerdì	195	28	Domenica	205
13	Sabato	196	29	Lunedì	206
14	Domenica	197	30	Martedì	207
15	Lunedì	198	31	Mercoledì	208
16	Martedì	199			

CAPRICORNO 22/12/24/1

DICEMBRE 2023

L	M	G	V	S	D
	1	2	3		
4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27
28	29	30	31		

FEBBRAIO 2024

L	M	G	V	S	D
	1	2	3	4	
5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28
29					

PA144 Mare in tavola

Illustrato mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr testata termosaldata



- f.to calendario: 29x47 cm ca
- f.to testata: 29x9 cm ca
- 100