



Rita questa settimana vi propone il menù di San Valentino, saltanto l'antipasto, ma se ne si ha proprio voglia consiglia: ostriche ben pulite con del succo di limone.

Farfalle al salmone e gamberetti in salsa rosa

Ingredienti: (per 4 persone)

500g di pasta farfalle

200g di salmone affumicato

150g di gamberetti sgusciati

2 confezioni di panna al salmone (o anche naturale)

un pò di prezzemolo

1/2 cipolla

olio

un pizzico di dado vegetale

una spruzzattina di vino bianco (o vodka)

4 cucchiariate di passata di pomodoro

Procedimento



In una padella fare soffriggere la cipolla affettata sottilissima, aggiungere il salmone sbriciolato con le mani, i gamberetti, il prezzemolo, il vino bianco o la vodka, un pizzico di dado e fare cuocere a fuoco basso per 10 minuti, finché i gamberetti sono cotti, aggiungere la passata di pomodoro e per ultimo la panna.

A parte lessare le farfalle, scolare al dente e amalgamare con la salsa al salmone preparata. Servire ben caldo.



Branzino al forno (o spigola) al cartoccio

Ingredienti: (per 4 persone)

4 belle spigole
rosmarino
2 spicchi d'aglio
qualche spruzzatina di aceto balsamico
timo
olio d'oliva
sale
pepe

Procedimento

Dopo aver pulito le spigole, mettere all'interno di ogni spigola dei rametti di rosmarino, 1/2 spicchio d'aglio, del timo, sale, pepe e una spruzzatina d'aceto balsamico, adagiare ogni spigola su della carta alluminio con un pò d'olio e chiudere a cartoccio. Mettere il forno a 180 gradi per 25 minuti. Servire ben caldo accompagnandolo con una salsetta preparata mescolando in una ciotolina 2 cucchiatae scarse d'aceto balsamico con un pizzico di sale, pepe, un pò d'olio e con un tritato d'erbe usate per l'interno della cottura delle spigole.

Per contorno un'insalata mista: pomodoro, lattuga e radicchio.
Consiglio di accompagnare le due pietanze con dell'ottimo vino bianco fresco a vostro piacere...





Cuore di San Valentino

Ingredienti: (per 4 persone)

300g farina tipo 00

150g burro

2 uova

150g zucchero

un pizzico di sale

1 bustina di vanillina

Per la crema pasticcera:

6 tuorli

5 cucchiaini di zucchero

4 cucchiaini di farina

3/4 l di latte

1 bustina di vanillina

1 bustina tortagel

frutta a piacere per decorare: fragole, banane, ananas, kiwi

Stampo per la torta a forma di cuore

Procedimento

Impastare la farina col burro ammorbidito, le uova, lo zucchero, il sale e la vanillina. Dopo aver ottenuto una bella palla a pasta liscia, infarinare leggermente la superficie, incartarla con la pellicola trasparente e farla riposare in frigo per mezz'ora.



Preparare nel frattempo la crema pasticcera: in un pentolino montare i rossi con lo zucchero con una forchetta, aggiungere la farina, il latte la vanillina e mettere il composto sul fuoco a fiamma bassa, mescolando continuamente e portare a ebollizione. Appena la crema è pronta spegnere e fare raffreddare continuando a rimestare per evitare il formarsi dei grumi. Riprendere la pasta dal frigo e stenderla in una teglia imburrata e infarinata, bucherellare il fondo con una forchetta, coprire il fondo con la carta forno e metterci dei fagioli, mettere in forno a 190 C°, sulla griglia di mezzo, e dopo 15 minuti, togliere i fagioli, abbassare la temperatura a 160 C° e continuare la cottura per 10-15 minuti.



A cottura avvenuta, sfornare, lasciare un pò raffreddare e delicatamente appoggiarla in un piano dove poi avverrà l'assemblaggio.

Stendere la crema pasticcera sulla base di pasta frolla, coprire uniformemente e disporre con la frutta prescelta tagliata in modo ornamentale. Scaldare la gelatina seguendo le istruzioni e con l'aiuto di un pennellino, lucidare la superficie.

Mettere in frigo anche 2 ore prima di consumarla.

Buon San Valentino tutti!!!