

FRIGO WEEKLY 121 HALLOWEEN



Flying Tiger

Tovaglie e cestini con trama a ragnatela, bottiglie a forma di teschio e cannucce che si illuminano al buio! Tutto l'occorrente per creare a tavola e a casa un'atmosfera spaventosamente originale!



Adoro Halloween: è l'unico periodo dell'anno in cui tutti indossano una maschera, non solo io.

MICHAEL C. HALL

Flying Tiger

Nella collezione Halloween Flying Tiger ci sono tantissimi oggetti per sbizzarrire la propria immaginazione e prepararsi al party!



A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ Regolare la temperatura interna dell'abitazione a non più di 19° C.

IL GIORNO DEI MORTI CON APPETITO

Per un aperitivo da paura, BluRhapsody® torna a meravigliarci con un nuovo formato di pasta stampato in 3D e dei consigli di ingredienti perfetti per la notte più spettrale dell'anno.

Bergader propone un risotto servito in una zucca, una deliziosa rivisitazione di un grande classico, nata dall'estro creativo dello chef Riccardo De Pra.

Per una cena terrificante ma sfiziosa La Molisana propone una ricetta dai colori e dai sapori autunnali che conquisterà tutti i palati.

BLACK CAULDRON BLURHAPSODY®

Basta un pizzico di fantasia, pochi ma ottimi e super colorati ingredienti e voilà ecco pronta in un attimo una tavola come...strega comanda. Protagonisti indiscussi i Black Cauldron by BluRhapsody®. Si cuociono in acqua bollente, si scolano assicurandosi di svuotare completamente l'eventuale acqua rimasta e si riempiono a piacimento.



Per la festa di Halloween vi suggeriamo di scegliere la ricetta in base al potere suggestivo della materia prima.

Alcune idee? I fagioli azuki possono 'trasformarsi' in gocce di sangue, i ring di porro fritto in bava di lumaca, i piselli - perché no? - in occhi di lucertola, così come le code di gambero in code di serpente. Per le ali di pipistrello si possono utilizzare le alghe, mentre la crema di zucca può essere una 'magica' tritura di becco di corvo...



SPAGHETTO QUADRATO, RADICCHIO, GUANCIALE E TRANCETTI DI ZUCCA

Ricetta realizzata da: Chef Letizia Damiani

Ricetta per 4 persone

Ingredienti:

Spaghetti Quadrato La Molisana g 260
Radicchio rosso a julienne g 200
Guanciale di Amatrice a listelle g 100
Zucca (in cubetti) g 150
Mandorle sfogliate tostate g 60
Pecorino poco stagionato g 100
Olio extravergine di oliva n.3 cucchiaini
Scalogno tritato g 80
Rosmarino fresco n.2 rametti

Preparazione

Saltare in olio evo la zucca con poca acqua e rosmarino fresco per 5 minuti, fino a renderla di consistenza morbida; aggiustare di sale e pepe.

Tostare in forno a 180° per 8 minuti circa le mandorle sfogliate.

Lessare lo Spaghetti Quadrato La Molisana in abbondante acqua salata per 12 minuti circa. Soffriggere lo scalogno ed il guanciale in olio evo a fuoco moderato per qualche minuto.

Unire la zucca stufata al rosmarino insieme al radicchio rosso crudo tagliato a julienne.

Saltare il tutto energicamente più volte aggiungendo poco per volta il pecorino e l'acqua di cottura.

Impiattare e spolverare con mandorle sfogliate tostate.



RISO IN ZUCCA

Di chef Riccardo De Pra per Bergader

Un intramontabile classico è il risotto alla zucca, che lo chef bellunese Riccardo De Pra del Dolada, il ristorante con la stella Michelin più longeva d'Italia, sceglie di impiattare utilizzando direttamente la zucca privata della sua polpa soda e dal sapore rotondo.

Ingredienti:

500 g di riso Carnaroli
Brodo (circa il doppio del riso)
80/100 g Bergader Bavaria Blu
1 zucca intera (l'esterno come contenitore, 200 g di polpa per il risotto)
Verdure miste: cipollotto, carotine ecc.
80 g burro di malga
30 g scalogno
7 g sale
1 g pepe



Preparazione:

Per prima cosa preparare o scaldare del brodo e tenere a portata di mano, nel frattempo tagliare solo la parte superiore della zucca e svuotala dall'alto. Prendere poi una casseruola e tostare bene il riso, tagliare a tocchetti la zucca e le altre verdure e unirle al riso assieme ad un filo d'olio d'oliva extravergine. Lasciar rosolare il tutto e successivamente aggiungere il brodo caldo per dare inizio alla cottura del riso, ci vorranno all'incirca 15 minuti. Una volta pronto, unire il formaggio Bavaria Blu e amalgamare il tutto.

Per un impiattamento d'effetto versare il riso direttamente nella zucca e guarnire a piacere con castagne e semi di zucca.