

FRIGO WEEKLY 77

MANGIA COME AMI



Valrhona

La prima novità è il formato più grande, 120 g invece che 85 g. La seconda sono le ricette: fini ingredienti gourmet vanno ad arricchire i famosi cioccolati di casa Valrhona. La nuova gamma di tavolette è proposta in otto diverse ed irresistibili referenze e anche un nuovo look.

“*Se vogliamo bene a qualcuno, preparare una buona cena è un modo splendido per dirglielo.*”

ANTONINO CANNAVACCIUOLO

La Molisana

La doppia piega di Rigacuore crea una piacevole composita in bocca e moltiplica il piacere della masticazione e la posa di sugo. Rigacuore La Molisana è supertenace, grazie all'indice proteico mai inferiore al 14%, la cottura è uniforme in tutte le sue parti mentre la trafilatura al bronzo dona una superficie ruvida che cattura al meglio tutti i condimenti.



CONSIGLIO ECO La carta oleata (esempio quella delle focacce, formaggi, insaccati...) non va gettata nella carta, ma nell'indifferenziato.

www.alezionedisostenibilita.it

INNAMORATI AI FORNELLI



Come hanno deciso di celebrare quest'anno San Valentino gli Italiani? Lo rivela un'indagine di HelloFresh; il servizio di box ricette a domicilio sbarcato a metà ottobre in Italia e già leader a livello globale.

Cibo e amore sono da sempre strettamente connessi ed è proprio il cibo al primo posto nella classifica dei modi migliori per celebrare questa giornata. Una cena in un intimo ambiente casalingo, preparata con amore pensando alle preferenze del partner, è ritenuta dal 40% degli italiani la scelta più azzeccata. Al secondo posto troviamo una fuga romantica di qualche giorno, programmata dal 26% degli intervistati, seguita a ruota da un 25% che preferirà una serata fuori tra ristorante, cinema o teatro.

Il cibo è in particolare cucinare per chi si ama hanno un'importanza fondamentale a San Valentino. Infatti il 29% degli intervistati ha dichiarato che vorrebbe migliorare le proprie doti culinarie in questa occasione per prendere il partner per la gola. Ad ammetterlo nel 38% dei casi sono i giovani tra i 25 e i 34 anni, esprimendo una visione romantica del preparare un piatto speciale per il proprio partner.

Ma perché la scelta di una cenetta romantica in casa è così popolare? Prima di tutto, secondo il 56% dei rispondenti, aiuta a creare la giusta atmosfera, più rilassata e intima. Mettersi nei panni di Cupido indossando un cappello da chef è invece il modo migliore per dimostrare quanto si tiene all'altro secondo il 46% degli italiani.

Il piatto perfetto per la festa degli innamorati deve essere davvero speciale ed avere delle caratteristiche ben precise. Per il 27% degli italiani non c'è nulla di

più sexy di una ricetta gourmet, rigorosamente con ingredienti afrodisiaci per il 22% degli intervistati che puntano a un post cena "dolce".

LA RICETTA

HelloFresh ha raccolto i desideri degli italiani e propone una ricetta speciale: "Love me zenzero". Bocconcini di salmone marinato con carote glassate e riso Jasmine con un tocco di afrodisiaco

zenzero, per una ricetta gourmet che conquisterà cuore e palato. Delle carote glassate con un "dolce e piccante" mix al miele e paprika accompagnano degli squisiti bocconcini di salmone al forno con marinatura alla salsa hoisin, salsa di soia, zenzero grattugiato e succo e di scorza di limone. A rendere irresistibile il piatto ci pensa la guarnitura di granella di nocciole e nocciole intere.



La pasta è stampata in 3D

Dedicato agli innamorati, agli amori appena nati, alle coppie resistenti, a tutti coloro che vogliono ribadire l'essersi scelti, ecco Love Me Tender, la pasta fresca surgelata stampata in 3D firmata BluRhapsody.

Un cuore di pasta, rosso palpitante, da riempire con estro, giocando con quei gusti che solo un innamorato conosce del proprio partner.



Un boccone ripieno d'amore che esplosione in bocca da accoppiare alla scritta di pasta Love, dalla consistenza sorprendente.

LA RICETTA

Con ripieno di caprino e frutti rossi

Per il ripieno: lavora in una ciotola il formaggio caprino con l'aggiunta di panna fresca e zucchero a velo. Sbatti il composto con una forchetta o una frusta, fino ad ottenere una crema compatta.

Per la salsa di mirtillo: frulla i mirtilli, aggiungi un cucchiaio di zucchero e scaldala leggermente in un pentolino fino a farla leggermente addensare.

La pasta: cuoci cuori e scritte in acqua bollente per 2 minuti. Scola con la schiumarola e svuota i cuori dall'eventuale acqua rimasta all'interno appoggiandoli capovolti su un canovaccio.

Farcisci i cuori con la crema di caprino e appoggiali sulla salsa di mirtilli. Decora con i lamponi e aggiungi la scritta di pasta "love".



LA RICETTA

Con ripieno di tartare di ombrina

Per la tartare di ombrina: elimina la pelle dai filetti di pesce, taglia in piccoli pezzi e lascia marinare per circa un'ora in olio extravergine d'oliva, aneto e sale. Per la crema: cuoci delle cime di rapa per 5 minuti in acqua bollente salata, poi tuffale in acqua e ghiaccio e frulla con olio, sale e pepe.

La pasta: cuoci in acqua bollente i cuori e i love per 2 minuti. Scola con la schiumarola e svuotali dall'eventuale acqua rimasta all'interno.

Presentazione: adagia la pasta sulla crema e farcisci il cuore con la tartare. Per decorare usa una zuccina tagliata a nastro appena sbollentata (lasciala croccante) e qualche germoglio di pisello.