

FRIGO WEEKLY 05

CUCINA IN PELLICOLA



Bauli

Grandolce Pan de Oro è una prelibatezza davvero unica con pochi, nobili ingredienti: farina, burro, uova fresche e lievito madre appassionatamente lavorati per oltre 30 ore di lievitazione naturale.



Sulla tavola di Natale lo smartphone va alla destra o alla sinistra del piatto?

AURELMORGAN, TWITTER

La Perla

Il Panettone La Perla Pistacchio, attraverso una ricetta innovativa celebra un ingrediente amato della tradizione siciliana. Una creazione che conquisterà i palati dei più golosi. Il panettone è ricoperto di cioccolato fondente e scaglie di cioccolato bianco.



CURIOSITÀ La paternità della ricetta "Fettuccine all'Alfredo" è stata rivendicata a inizio '900 da due ristoranti romani: Alfredo alla Scrofa e Il Vero Alfredo all'Augusteo.

FETTUCCINE DI NATALE DAL FILM...



the Holiday

Per chi non l'avesse visto, questo film è una favola romantica, e come tutte le favole ci sono cose inventate di sana pianta, cose che non esistono nella realtà; come le Fettuccine di Natale dette anche Fettuccine all'Alfredo, che Iris mangia alla vigilia di Natale con il suo futuro Amore. Nonostante la filmografia e i menù dei ristoranti italiani in tutto il Mondo, rimaniamo dell'idea che le fettuccine o peggio "fettuccini" all'Alfredo NON esistono... almeno in Italia.



LA RICETTA

Ingredienti per 4 persone

400 grammi di fettuccine all'uovo
300 grammi di parmigiano grattugiato
200 grammi di burro
Sale
Pepe
Prezzemolo

Preparazione

Cuocere le fettuccine in acqua salata, una volta cotte, trasferire le fettuccine in una ciotola di vetro usando una pinza lasciandole ancora "molto bagnate". Conservare altra acqua di cottura. Aggiungere alle fettuccine metà del burro e metà del

Parmigiano e mescolare. Ripetere l'operazione un'altra volta con la restante metà degli ingredienti a terminare sia il burro che il Parmigiano. Aggiungere acqua di cottura e continuare a mescolare per far creare una crema. Aggiungere pepe nero appena macinato, prezzemolo ed eventualmente noce moscata se gradita.

Christmas House Punch

Il classico punch natalizio con un twist sull'aperitivo all'italiana: nasce così "Christmas House Punch", il cocktail natalizio proposto dal Brand Ambassador di Schweppes, Giacomo Diamante per deliziare i palati di tutti i drink lovers anche durante il periodo natalizio.



LA RICETTA

Ricetta proposta da Schweppes

Ingredienti per 10 persone

1 bottiglia vermouth rosso Torino
1 bottiglia bitter rosso da aperitivo
10 anice stellato
10 stecche medie cannella
10 rametti di menta
arance e limoni a piacimento
12 bottigliette schweppes tonica
Punch bowl o contenitore per servizio
Mestolo
Calici o flute o bicchieri a piacimento

Preparazione

Posizionare le bottiglie di tonica in frigo
Versare l'intero contenuto di entrambe le bottiglie all'interno della bowl
Inserire anice cannella e le foglie di menta avendo cura di staccarle dai rametti (che saranno scartati)
Posizionare in frigorifero e lasciar riposare per almeno due ore

Servizio

Estrarre il punch dal frigo e versarlo nella bowl di servizio
Decorare con fette di arancio e limone
Estrarre le tonicche dal frigo
Servire il punch nelle flute (senza ghiaccio) e allungare a piacimento con schweppes tonica

Augurarsi buon natale.

Special Edition Chivas Sour League, celebra i tifosi di calcio davanti allo schermo.

In occasione di Natale, Chivas lancia la special edition CHIVAS SOUR LEAGUE, un doppio regalo dedicato ai tifosi con l'anima da bartender che comprende Chivas Regal 12anni e Boero Sweet&Sour, gli ingredienti fondamentali per creare il migliore whisky sour, il cocktail per esultare a ogni goal insieme agli amici. Il box dà la possibilità di vincere Apple AirPods, gli auricolari wireless



senza rivali. Creando la propria squadra, si può inoltre vincere il viaggio per vedere il Manchester United giocare in casa nello stadio dei Red Devils Old Trafford.

