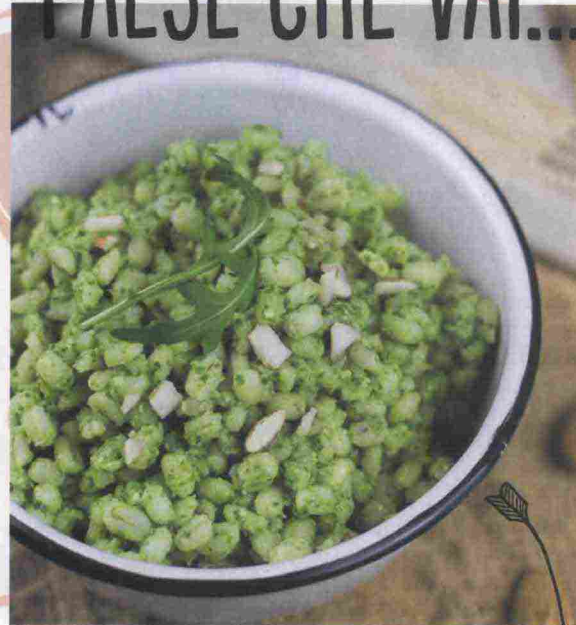


PROPOSTE DI...
a cura di Lara Lupi

San Valentino

PAESE CHE VAI...



Bruschetta con pomodorini e mandorle

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 200 g di pane integrale o multigrain o segale
- 300 g di pomodorini ciliegino • 70 g di mandorle sgusciate • 1 mazzetto di prezzemolo
- 70 g di capperi sottaceto • 6 cucchiaini di olio evo

- **Pulite** il prezzemolo e tritatelo insieme alle mandorle, potete scegliere di farlo a coltello o al tritatutto, basteranno pochi secondi alla massima velocità. non aggiungete sale!
- Per la polvere di capperi **basterà essiccare** i capperi in forno per circa 20 minuti a 100 gradi oppure in una padellina antiaderente.
- **Controllate** che non si carbonizzino! Dovranno essiccarsi quindi perdere la loro acqua (e aceto).
- **Trasformateli** in polvere con il tritatutto, una volta raffreddati.
- **Lavate** i pomodorini e quindi incideteli con un coltello in superficie.
- **Poneteli** su una teglia rivestita di carta forno e infornateli ungendone leggermente la superficie con un pennellino imbevuto di olio evo, spolverizzate con i capperi e le mandorle e prezzemolo tritati. Infornate per circa 20 minuti a 220 gradi.
- Nel frattempo, **tostate** il pane e fatelo raffreddare.
- **Servite** la bruschetta con pomodorini leggermente schiacciati con una forchetta, olio evo e ancora polvere di capperi e trito di mandorle e prezzemolo.

INGREDIENTE PROTAGONISTA



Come dolce coccola a fine pasto o ingrediente protagonista le mandorle LIFE sono indispensabili anche nell'occasione di San Valentino. LE MANDORLE, infatti, secondo la medicina naturale sono anche

un cibo afrodisiaco: ricche di vitamina E, aiutano a stimolare la passione e il desiderio. Alcuni scritti antichi raccontano che nel Medioevo la mandorla era uno degli ingredienti principali nella cucina di corte, indispensabile per i piatti afrodisiaci e i filtri d'amore. Per questo ancora oggi si usa regalare confetti di mandorla in occasione di battesimi e matrimoni, per augurare fertilità e prosperità nella vita futura. MANDORLA SICILIANA SGUSCIATA LINEA VALORE AL TERRITORIO LIFE: ricca di vitamina E, fosforo e magnesio, proviene dalle zone vocate della Regione. È una ricca fonte di proteine. Prezzo al pubblico: 3,10.

Orzo con pesto di rucola e mandorle

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 g di orzo
- 200 g di rucola
- 120 g di feta
- 70 g di mandorle
- 6 cucchiaini di olio evo q.b. di pepe

- **Cuocete** l'orzo in acqua poco salata, nel frattempo preparate il pesto frullando insieme rucola, feta, mandorle e olio.
- **Aggiungete** dell'acqua fredda poco per volta.
- Una volta pronto il pesto e lessato l'orzo, è tempo di **impiattare!** Buon appetito.

Lo sanno tutti che è la festa degli innamorati, in Spagna si regalano rose rosse, in Olanda e Inghilterra si spediscono bigliettini non rivelando la propria identità, in Germania ci si scambia regalini, in Giappone i ragazzi ricevono dalle ragazze cioccolatini. In Francia si dichiara il proprio amore passeggiando lungo la Senna e in Danimarca il giorno di San Valentino molte donne chiedono ai propri partners di sposarle!



Red velvet cake

DIFFICOLTÀ: ★ ★ ★ / COSTO: MEDIO

PREPARAZIONE E COTTURA: 70 MINUTI + 20 MINUTI DI FRIGO

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA BASE: • 350 g di farina 00 • 250 g di latticello • 200 g di zucchero semolato • 150 g di burro • 30 ml di aceto di vino bianco • 20 g di cacao amaro in polvere • 3 uova • 1 cucchiaino di bicarbonato • colorante rosso naturale q.b. • sale q.b.
PER LA CREMA: • 480 g di zucchero a velo • 450 g di formaggio spalmabile tipo Philadelphia • 100 g di burro a temperatura ambiente • vanillina q.b.

• **Setacciate** in una ciotola la farina, il cacao e un cucchiaino di sale fino. • In un'altra ciotola **mescolate** il burro ammorbidito con zucchero, fino ad ottenere un composto spumoso. • **Aggiungete** man mano le uova una alla volta continuando a mescolare, poi aggiungete il latticello e il colorante rosso. • **Unite** i due composti, mescolando tutto con una spatola dal basso verso l'alto senza smontarlo. • **Mettete** il bicarbonato in una ciotola di vetro, aggiungete l'aceto e sbattetelo velocemente e unitelo subito all'impasto amalgamando. • **Versate** il tutto in una teglia

rettangolare 30x20 con i bordi alti, imburrata e infarinata, infornate in forno caldo a 170° per 40 min. • Nel frattempo, **preparate** la crema al formaggio sbattendo in una ciotola tutti gli ingredienti insieme, facendoli amalgamare bene. • **Sfornate** la torta, lasciatela raffreddare e tagliatela in rettangoli monoporzione, poi tagliate ogni rettangolo orizzontalmente in tre parti e farcite con la crema al formaggio, in ultimo mettete un leggero strato di crema amalgamata con un po' di colorante rosso. • Prima di servirla **raffreddate** in frigo per 20 min.

UN REGALO AFRODISIACO CHE DONA ENERGIA

Per esprimere il proprio amore con piccoli gesti, il più bel regalo che si possa fare è donare alla propria dolce metà tutta la dolcezza dei frollini Cuore di zenzero, limone e cioccolato bianco Bottega Balocco. Nei nuovi frollini di pasticceria artigianale alla delicatezza del limone si aggiunge il gusto deciso dello zenzero e la bontà del cioccolato bianco per creare una pastafrolla di alta pasticceria italiana dal gusto speziato. Questi nuovi biscotti conquistano a San Valentino per la forma a cuore e accendono la passione grazie allo zenzero, afrodisiaco speciale capace di risvegliare il desiderio e donare energia.



Qualche
idea per il
giorno più
romantico
dell'anno

UNA COCCOLA IRRESISTIBILE

Cosa c'è di più bello che una coccola per San Valentino? Se la coccola è al cioccolato, il piacere diventa goloso. Se in più vi sono anche le note della Grappa OF Amarone Barrique l'esperienza di gusto è irresistibile. Con le Coccole OF Bonollo, il piacere è doppio: racchiuso in un guscio di finissimo e croccante cioccolato fondente si trova un cuore tenero, una mousse in cui il pregiato cioccolato si unisce alle vivaci ed intense note della Grappa OF Amarone Barrique dando luogo ad una soffice, irresistibile ed appagante esperienza sensoriale.



PER UN BRINDISI CON LA DOLCE METÀ

La gamma di Champagne firmata Tanca Brands (4 etichette in edizione limitata) è nata da un antico aneddoto della famiglia Giacomini che si tramanda nella storia e che riguarda l'antenata Josephine Fortis, esponente della piccola nobiltà terriera, che a metà del Settecento aveva proprietà tra Chambéry e Megève. Per dar vita a questo nuovo progetto, i Giacomini sono andati personalmente alla ricerca dei terroir più esclusivi nelle zone più vocate, finché hanno selezionato e coinvolto nel progetto una piccola maison, che produce fantastiche cuvée su soli 6 ettari a Celles-sur-Ource, sulla Côte des Bar, nella regione Champagne-Ardenne.

Le 4 etichette (la Cuvée Josephine Fortis, un Blanc de Blancs, un Extra Brut e un Rosé) sono disponibili presso Tanca The Brands Company (info@tancabrands.com) e agenzie selezionate.



DA ABBINARE AL DESSERT

Per il brindisi con uno spumante dall'intenso colore rosso proponiamo il Brachetto d'Acqui DOCG dolce della Casa Toso, nato dalle uve delle colline piemontesi. Dall'omonimo vitigno piemontese nasce questo spumante dolce, delicatissimo e aromatico dal profumo fruttato, con tipico aroma muschiato. L'inconfondibile colore rosso rubino è sottolineato dal perlage fine e persistente. Eccellente in abbinamento a dolci di pasticceria secca, frutta e macedonie. Servire fresco: 6-8 °C. Prezzo al pubblico: 6.30 euro circa.

