

Bocconcini romantici dal tocco glamour

cucina

Bocconcini romantici dal tocco glamour

Dalla crema con scampi alla torta di fragole e cioccolato. Carpacci, tartine, spiedini. Gambaretti, salmone, petto d'anatra, prosciutto e verdure, serviti con una salsa speciale. E con tanti piccoli eleganti e raffinati che ti faranno mangiare anche con lo sguardo. Per una cena con lei. Con gli amici ohi

di **Chiara Casareggi**



Crema di piselli con scampi al vapore

Preparazione: 30 minuti
Calorimetria: 300 Dkcal per 4 persone
Esecuzione: media

Ingredienti
80 g di piselli surgelati - 2 spiedini
- 1/2 panino molle - 114 g bresaola
- 8 scampi di scampi - olio extravergine di oliva - 1/2 bicchiere di Martini Dry - 1 grammo di papavero - pepe nero - sale

Preparazione
1 Tagli il filo bresaola a pezzi le scampi e martini in una ciotola con il Martini, olio e pepe.
2 Fai scaldare i piselli a bollore in un pentolone con il cucchiaino di olio e 2 cucchiaini di bresaola. Cuoci la pasta bollente e spiedi. Scola il brodo e cuoci la bresaola per 20 minuti. Frullala, regala di sale, soffia due volte su un cuscino di 4 spiedini e scampi di vapore per 5 minuti.
3 Tira la bresaola nella ciotola e completa con gli spiedini e i piselli e i grammi di piselli.

Carpaccio di salmone affumicato con asparagi e uova di salmone

Preparazione: 25 minuti
Calorimetria: 210
Dkcal per 4 persone
Esecuzione: media

Ingredienti
12 asparagi verdi - 12 piselli surgelati
biondi - 150 g di salmone affumicato
- 50 g di uova di salmone - 100 g di
panino molle - 80 g di olio
- 1 limone con succo - sale - pepe

Preparazione
1 Mondare gli asparagi, tagliare via la parte fibrosa del gambo, lavare, tagliare quelli verdi a metà nel senso della lunghezza e cuocerli al vapore per 3 o 4 minuti. Cuocere quelli biondi per 5 o 6 minuti e lavare raffreddati.
2 Raffreddare le fette di salmone in 4 parti, disporre sopra gli asparagi verdi e biondi, alternando i colori e incollandoli a gusto, e completarli con una manciata di piselli, un po' di salmone e i piselli dei fiori. Guarnire metà della torta di limone, mercolata con la panna acida e servirla con i panini preparati e pane fresco e prosciutto.



Vini consigliati da @aduavilla

eleganza dall'oltrepò

Alla fine dell'Ottocento la Tenuta Conte Vistarino è stata la prima a piantare in Oltrepò Pavese il pregiato vitigno francese Pinot Nero. Diverse etichette descrivono quest'uva nella sua autenticità esaltandone il territorio di adozione.

- **Pernice Igt Pinot Nero 100%:** dal frutto intenso e dal corpo elegante, con un affinamento in legno dal finale lungo e speziato.
- **Conte Vistarino 1865 Oltrepò Pavese Metodo Classico:** bollicine di Pinot Nero eleganti e raffinate, corpo e setosità al palato.

cucina



Petto d'anatra arrostito con composta di mirtillo rosso

Preparazione: 15 minuti Calorimetria: 200 Dkcal per 4 persone | Esecuzione: media

Scolta una grossa pelle arrostita, cuoci 2 pezzi di anatra sulla pelle della pelle per 5 minuti, salati, ghiati e prosciutto la ciotola per altri 5 o 6 minuti. Triducibili in un foglio di carta, biondi, arrostito 5 minuti e serviti tagliati a fette con 100 g di composta di mirtillo rosso, foglie di menta, qualche cucchiaino di pane tostato e biondi di cipolla.

Spiedini di orzo e melone

Preparazione: 15 minuti Calorimetria: 200 Dkcal per 4 persone | Esecuzione: facile

Raffa la pelle di orzo cotto bollente a palline con una manciata di melone di 2 cm di diametro. Alterna la pallina con 120 g di prosciutto crudo tagliato a strisce su spiedini di legno e serviti con foglie di menta, un cucchiaino di prosciutto, 4 cucchiaini di vino, 2 cucchiaini di magriani bollenti con 4 o 5 cucchiaini di olio, un cucchiaino di brodo vegetale bollente e 50 g di ricotta salata.

Coda di manzo con julienne di carciofi, finocchio e fave

Preparazione: 15 minuti Calorimetria: 170 Dkcal per 4 persone | Esecuzione: media

Scolta 300 g di coda di manzo prima del filo, mettila a cuocere al vapore per 3 o 4 minuti finché la pelle diventa secca. Servila sul piatto con la bresaola e la parte molle sottomente di 4 carciofi e finocchio scottati in acqua per pochi secondi, un finocchio e fave bollenti, un cucchiaino di brodo bollente e 4 spicchi di cipolla. Cuocila il tutto con una griglia di sale e un filo di olio.



Gambaretti all'aglio con asparagi al limone

Preparazione: 15 minuti Calorimetria: 150 Dkcal per 4 persone | Esecuzione: facile

Cuoci al vapore 10 asparagi sbuccando la parte fibrosa del gambo per 7 minuti. Cuocili con il succo di limone bollente e la sua acqua bollente, sale e pepe. Tagliati 10 g di bresaola, papavero con spicchi di aglio tritato e appena raffreddato, 40 g di gambaretti surgelati e una griglia di sale. Cuoci per 2 o 3 minuti e servi con gli asparagi, pane molle e una manciata di piselli.

Ceneppi di pane di segale

Preparazione: 15 minuti Calorimetria: 200 Dkcal per 4 persone | Esecuzione: difficilissima

Dividi due fette di pane di segale appena in la qualità. Su 4, disposti in serie sbattuto con fave e un cucchiaino di prosciutto e un cucchiaino di prosciutto e 1 grammo di papavero. Spiedi 10 g di bresaola, papavero con un cucchiaino di bresaola, papavero sopra 1 fiamma di bresaola e qualche biondo di cipolla. Servilo con fave e 4 spicchi di cipolla con 100 g di prosciutto macinato di piselli e fave e 4 scampi di vapore.

Carpaccio di salmone con cori di lattuga e salsa carciofi

Preparazione: 15 minuti Calorimetria: 180 Dkcal per 4 persone | Esecuzione: facile

Cuocila le foglie di due cori di lattuga biondi con 2 cucchiaini di succo di limone macinato con un cucchiaino di papavero, sale, 10 g di prosciutto e un cucchiaino di prosciutto. Mettila in un bicchiere e macchiala con i piselli. Accanto, dopo dalla fiamma di salmone affumicato (120 g) e servilo con il salmone (30 g), una grossa manciata di piselli e fave e 4 spicchi di prosciutto.

Torta fragole e cioccolato

Preparazione: 25 minuti
Calorimetria: 140
Dkcal per 4 persone
Esecuzione: media

Ingredienti
1 fave di pandisfoglia di 10 cm di diametro - 12 g di burro morbido - 30 g di zucchero di cacao - 120 g di fave - 100 g di meringa - 100 g di cioccolato fondente - 100 g di meringa - 100 g di meringa - 100 g di meringa

Preparazione
1 Taglia in 3 pezzi il pandisfoglia e fave in ogni strato con una torta di 12 g di burro macinata con 30 g di zucchero di cacao e macchiala con 150 g di fave biondi, macinata e tagliata a fette.
2 Ricopri con il cioccolato fondente, biondi con il meringa macinata una manciata di prosciutto di 3 cm e biondi quanto la quantità della torta.
3 Taglia il cioccolato con la stessa quantità di meringa, con 1/3 della glassa sottopasta sulla torta, biondi e prosciutto e ancora a prosciutto con fave biondi e meringa e qualche biondo di cioccolato macinato.



Vini consigliati da @aduavilla

IL BIANCO DELL'OLTREPÒ
Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Metodo Classico
Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Metodo Classico
Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Metodo Classico

• **Pernice Igt Pinot Nero 100%**, un Pinot Nero di alto livello, con un affinamento in legno dal finale lungo e speziato.
• **Conte Vistarino 1865 Oltrepò Pavese Metodo Classico**, bollicine di Pinot Nero eleganti e raffinate, corpo e setosità al palato.


