

San
Valentino

CON L'APERITIVO

Ostriche allo scalogno

Sbucciate e tritate 1 scalogno, mettetelo in una coppa, copritelo di aceto e fatelo marinare per 1 ora. Dividete 30 g di burro a pezzetti e, con le mani umide, formate delle palline; mettetele in una ciotola d'acqua e lasciatele in frigo. Aprite 3 ostriche con l'apposito coltellino, mettele in un piatto, servitele con l'aceto allo scalogno, le palline di burro e pane tostato.



PER ANTIPASTO

Spiedini di mare

Infilate su lunghi spiedini di legno 8 gamberi già puliti e 16 noci di capesante. Tritate 1 ciuffo di basilico, mescolatelo a 2 cucchiari di pangrattato e rotolatevi di spiedini. Cuoceteli in padella con 20 g di burro, a fiamma viva per 2 minuti, spruzzateli con Cognac e lasciatelo evaporare. Servite con zucchine lessate e frullate con panna, sale e pepe.

Cena tête à tête

Un paio di candele accese, qualche fiore e un menu facilissimo, romantico, allegro e intrigante. E, prima del soffice dessert, portate in tavola un piccolo dono a sorpresa

di Michela Prandoni

59

San
Valentino

Trenette intriganti

☆☆☆ facilissima

30'

50'

€€€

Ingredienti per 2 persone:

• 160 g di tagliatelline secche o trenette • 50 g di rucola freschissima • 20 g di pinoli • 1 rametto di timo • 1/2 spicchio d'aglio (facoltativo) • 1 rametto di maggiorana • 20 g di parmigiano reggiano grattugiato • olio extravergine di oliva • sale

550 cal/porzione

1 Lavate accuratamente la rucola, asciugatela in una centrifuga per insalate per non sciuparla, tenete da parte qualche foglia e scottate le altre per pochi secondi in acqua bollente leggermente salata. Scolatele e fatele raffreddare in una ciotola con acqua

e ghiaccio, in modo che mantengano intatto il colore.

2 Sgocciolate di nuovo la rucola e mettetela nel vaso del frullatore con le foglie di timo e quelle di maggiorana, i pinoli, l'aglio spellato (se lo usate), un pizzico di sale e mezzo dl di olio. Frullate, fino a ottenere una crema omogenea.

3 Lessate la pasta al dente in abbondante acqua bollente salata, scolatela, trasferitela in una ciotola riscaldata sotto acqua bollente e asciugata e conditela con il pesto di rucola preparato. Suddividete la pasta in 2 piatti individuali e cospargetela con il parmigiano reggiano. Decorate con la rucola tenuta da parte.



60 • intavola

pane, filetto, foie gras
e un tocco di tartufo.
Per un secondo
facilissimo e invitante



Tournedos alla Rossini

☆☆☆ facile

20'

25'

€€€

Ingredienti per 2 persone:

• 2 fette di filetto di manzo da 130 g l'una • 2 fette di pan carré • 2 fette di foie gras (fegato d'oca) di mezzo cm di spessore fresco e conservato • 6 fettine di tartufo nero • uno bicchierino di Marsala secco • 1 dl di brodo di pollo (o vegetale, anche di dado) • 1 cucchiaio di fecola di patate • 50 g di burro • sale e pepe

220 cal/porzione

1 Ricavate dalle fette di pan carré 2 dischi della stessa dimensione dei filetti di carne e dorateli da entrambi i lati in una padella con 15 g di burro. Saltate le fette di foie gras mezzo minuto per lato, a parte, in un padellino con 10 g

di burro. Toglietele dal recipiente e tenetele in caldo.

2 Salate e pepate i filetti di manzo, cuoceteli 2 minuti per lato in una padella con il burro rimasto, toglieteli dal recipiente con una paletta, trasferiteli in un piatto caldo e copriteli con alluminio per mantenere il calore. Versate nella padella il Marsala, stemperatevi la fecola di patate, unite il brodo bollente e fate addensare la salsa a fiamma bassa, mescolando con un cucchiaio di legno.

3 Mettete nei piatti i dischi di pane, sistematevi sopra i filetti di manzo, poi il foie gras e il tartufo. Irrorate le torrette con la salsa bollente preparata e servite subito.



Coppette di cioccolato e panna

☆☆☆ facile

30'

50'

€€€

Ingredienti per 2 persone:

- 100 g di cioccolato fondente
 - 1 bicchierino di liquore (brandy o Cognac)
 - 20 g di fecola di patate
 - 10 g di burro
 - 200 ml di panna fresca
 - 1,5 dl di latte
 - 1 baccello di vaniglia
 - 3 tuorli
 - 50 g di zucchero
 - 2 cucchiaini di zucchero vanigliato
- 710 cal/porzione**

1 **Stemperate** la fecola in 1/2 bicchiere di latte freddo. Incidete il baccello di vaniglia, nel senso della lunghezza, mettetelo in una casseruola, versate il latte rimasto e 100 ml di panna. Portate lentamente a ebollizione. Togliete dal fuoco appena raggiunge il bollore e filtrate attraverso un colino.

Montate i tuorli con lo zucchero, fino a ottenere una crema soffice. Spezzettate il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria. Spegnete il fuoco e incorporate il burro, mescolando.

2 **Amalgamate** il cioccolato fuso al composto di tuorli insieme al liquore. Versate gradualmente il latte e la panna caldi, mescolando. Quindi incorporate la fecola diluita, poca per volta e, mescolando, cuocete la crema per circa 10 minuti a fuoco basso, finché velerà il cucchiaino.

3 **Aggiungete** alla panna rimasta, lo zucchero vanigliato setacciato e montatela leggermente. Distribuite la crema in 2 coppe, versateci la panna appena montata e servite.



Sedurlo tutto l'anno

In 108 ricette ci sono 12 menu per 12 tipi di uomo. C'è, per esempio, il Carnivoro Godereccio che ama carne

e cibi piccanti, mentre il Raffinato Gourmet predilige piatti insoliti e sfiziosi.

Come sedurlo a tavola di Francesca Romana Mezzadri, Morellini editore, a 11,90 €.



PER LA COPPIA



Bacio per lui

Un libro originale che offre una ricca galleria

di più di 150 baci, scelti tra i più appassionati, famosi e memorabili del cinema e della TV, dell'arte, della musica e della vita reale. Di Birgit Krois, Gribaudo Editore, a 16,90 €.

Per lei i frutti-gioiello



Realizzati in argento e oro miniato e smaltati a mano. Fanno parte della nuova collezione Frutti del Melodoro di Gabriella Rivalta. Allegri e colorati, si possono abbinare per comporre ogni tipo di gioiello, sempre unico originale. A 89 € cad. Info: www.rivalta.it

Bollicine e tutto pasto

Intrigante per l'aperitivo, perfetto con il piatto di carne, armonioso con il dessert. È il vino giusto da gustare durante tutta la serata. Pommery Brut Rosé, 0,75 l, a 38 €.



Dolci in pirottini

Sorprendete il partner con mini dolcetti fatti con un preparato per torte, messi in pirottini di silicone (6 pezzi Silikomart, a 6,90 €) e decorati con glasse pronte in tubetto.

