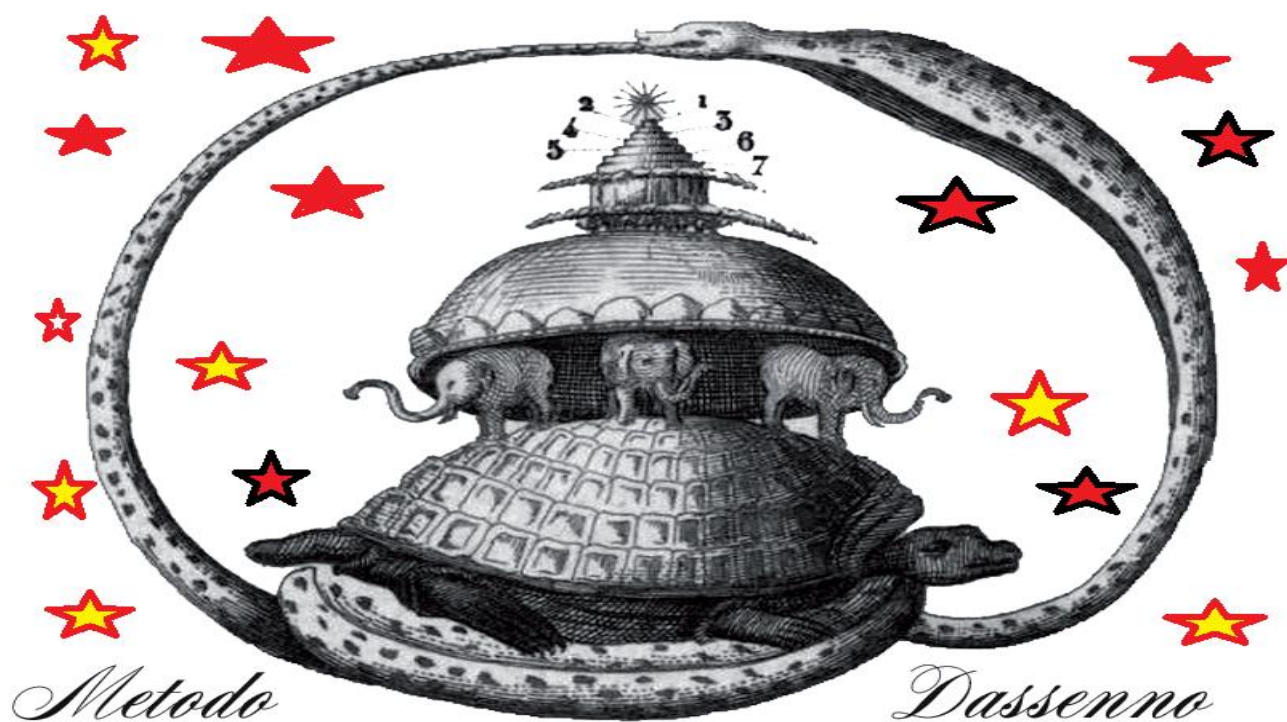


NATALE 2017



*UN PRIMO PIATTO PER LA CENA DELLA
VIGILIA E UN ANTIPASTO PER IL PRANZO
DI NATALE*



Reginette funghi e acciughe

Mettere a bagno una tazza di acqua molto calda con una bella manciata di funghi porcini secchi.

Mettere a stufare con sale una cipolla rossa tagliata fine.

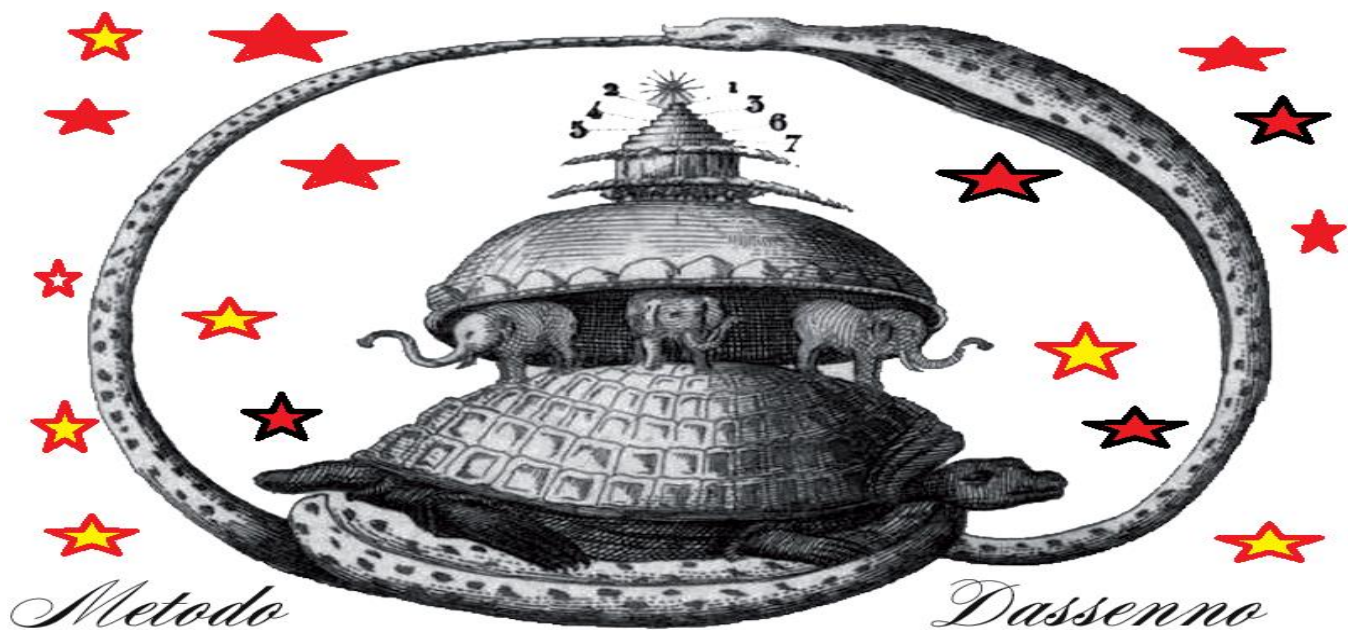
Quando la cipolla è stufata soffriggerla con un filo generoso di olio EVO poi aggiungere un po' alla volta un poco di acqua dei funghi.

Dopo pochi minuti aggiungere 3 o 4 acciughe sotto sale ben lavate e tritate a coltello e mescolare fino a quando le acciughe si sono sciolte.

Aggiungere un tubetto circa di Ortolina e circa mezzo barattolo di polpa finissima di pomodoro Casar o altra marca bio e lasciare cuocere il sugo a fiamma bassa

Tritare con il coltello i funghi abbastanza fini e aggiungerli al sugo assieme all'acqua rimanente dei funghi e lasciare cuocere sempre a fiamma bassa (se necessario aggiustare di sale ma le acciughe dovrebbero aver insaporito abbastanza il sugo).

Con questo sugo condire le reginette Barilla e aggiungere abbondante parmigiano reggiano buonissimo e mescolare.



Tris di Tartine

INGREDIENTI: pane in cassetta del fornaio, burro Lurpack o burro tedesco, salmone affumicato, salame mantovano o ungherese, mostarda di mele o pere mantovane, uova di gallina bio, uova di lompo nere, limone bio, maionese Heinz.

Togliere con un coltello da pane un po' della crosta esterna del pane in cassetta, poi tagliarlo a fette e di nuovo le fette in due in diagonale.

Tenere il burro a temperatura ambiente e imburrare leggermente tutte le tartine poi passare un velo di maionese.

Far lessare le uova di gallina bio circa 9/10 min. in acqua che bolle, poi raffreddarle, pelarle e tagliare a fette con un tagliauovo.

Una parte di tartine andranno realizzate con un piccolo pezzo di salmone affumicato e un pezzettino minuscolo e sottile di fetta di limone con la buccia; un'altra parte di tartine con una fetta di salame e un piccolo dadino di mostarda; un'altra parte con una fetta di uovo sodo e dei piccoli puntini di uova di Lompo.

Mettere la maionese Heinz in un sacchetto grosso per congelare, fare un piccolissimo forellino in un angolo, oppure utilizzare una sacca da pasticceria con un ago molto molto piccolo e procedere decorando ogni tartina per tutto il perimetro con sottili schizzi o riccioli di maionese.