



*In un Mondo dove i diritti umani vengono riconosciuti, ma non per tutti, dove si rispetta la dignita' delle persone, ma non di Tutte le persone, dove il il rispetto per l'Ambiente e per gli animali e' sempre piu' sentito, ma ancora necessita di attenzione, dove il Lavoro si puo' creare, ma ha bisogno di creati-
vita' Legale. Auguro un sereno e gioioso Natale a tutti, ma in particolar modo a chi ancora non ha tutto quello di cui necessita.*

BUON NATALE!

Augurando a voi tutti un Sereno e gioioso Natale

propongo il mio menu tipo che a seconda degli usi e consuetudini può essere preparato o per la Vigilia di Natale oppure per San Silvestro, si potrà aggiungere a piacere il classico cotechino e le lenticchie. Premesso che gli stuzzichini sono i miei preferiti, ma non solo, qui ho voluto mettere tre antipasti: gli sformatini di ricotta con peperoni gratinati, le palline di ricotta con varie panature e l'insalata di rinforzo piatto tipico della tradizione napoletana molto semplice, qualcuno dice banale eppure così gradito; e di seguito un primo piatto classico direi, che noi in famiglia abbiamo già avuto occasione di gustare, un secondo piatto a base di crostacei...e per finire in bellezza un croccante davvero goloso...

Sformatini di ricotta con peperoni gratinati



Questa preparazione è facilissima e sostanzialmente anche velocissima se i peperoni si usano crudi , io in questo caso li ho grigliati sul fornello...ecco la preparazione degli

Sformatini di ricotta con peperoni gratinati

Ingredienti:

ricotta fresca gr.300

parmigiano reggiano gr.40

1 peperone giallo piccolo

1 peperone rosso piccolo

erba cipollina

prezzemolo

basilico

olio 2 cucchiari

sale q.b.

pepe nero

Sformatini di ricotta con peperoni gratinati ricette secondi & contorni ricette risparmio lo specchio in cucina

Setacciare la ricotta e versarla direttamente in un piatto fondo , aggiungere il parmigiano , e le erbe tritate, salare e pepare a piacere e mescolare bene....Rivestire 4 contenitori usa e getta con un foglio di pellicola per alimenti, e dividere il composto preparato compattando con un cucchiario , poi trasferire in frigo

Dopo aver lavato , grigliato e pulito i peperoni, li ho tagliati a filettini e conditi con un pizzico di sale e due cucchiari di olio, ho sformato le ricottine nel piatto eliminando la pellicola e guarnito con i peperoni a filetti... (volendo i peperoni come ho già scritto posso essere lavati e tagliati a crudo e conditi nello stesso modo)...

Palline ricotta e grana



in pratica ho ridotto le dimensioni usando come base la ricetta degli sformatini di ricotta (quella precedente)
come base, e passando ogni pallina in panature diverse, rucola tritata, zenzero, curry e semi di sesamo

Ingredienti:

ricotta fresca gr.300

parmigiano reggiano gr.40

1 peperone giallo piccolo

1 peperone rosso piccolo

erba cipollina

prezzemolo

basilico

sale q.b.

pepe

rucola

zenzero, curry, semi di sesamo

Insalata di rinforzo , ricetta antipasti



lo Specchio In Cucina
<http://blog.giallozafferano.it/golesapassione/>

questa è la classica -insalata di rinforzo- piatto tipico della tradizione campana, si chiama di rinforzo perchè va a rinforzare quello che si mangia...è semplice (qualcuno dice banale)

Ingredienti :

1 Cavolfiore

cipolline sott'aceto

peperoni (quelli sott'aceto oppure quelli in agrodolce che faccio in casa)

capperi

olive verdi

olive nere

cetriolini sott'aceto

funghetti sott'olio

E' molto semplice si lava il cavolfiore e mentre lo lavo lo divido a cimette , e lo faccio cuocere in acqua bollente per circa 15 minuti (controllare con la forchetta che non diventi troppo tenero altrimenti si spappolea) :-) termine napoletano che sta a indicare che si spappola! e una volta scolato e fatto sgocciolare bene, nel frattempo si sarà un pò raffreddato passo a condirlo (a parte le preparazioni fatte in casa) ci sono le varie giardiniere già pronte al supermercato o i vari sott'aceti, e poi in genere aggiungo a parte capperi olive e funghetti

Gamberoni saltati in padella



Piatto semplicissimo, l'importante è la freschezza degli ingredienti...o meglio dell'ingrediente principale...: Il gambero!

gamberoni

aglio

olio

vino bianco

sale

farina

Ho pulito e lavato molto bene gambero per gambero...lasciando solo la coda

ho messo uno spicchio di aglio in padella con un pò d'olio ho aggiunto i gamberoni e li ho rigirati un paio di volte, ho spolverizzato con un pò di farina e

ho poi sfumato con un pò di vino bianco (giusto due dita) e pochi minuti e sono pronti...

Tagliolini al salmone



per 10 persone

gr. 750 di tagliolini freschi all'uovo

gr.350 di salmone affumicato

ml.500 di panna fresca

3 cipollotti

7-8 cucchiari di olio extravergine di oliva

prezzemolo q.b.

ho fatto rosolare la cipolla e aggiunto il salmone tagliato a pezzettini

dopo qualche minuto ho aggiunto la panna fresca e poi aggiunto il prezzemolo tritato

bastano pochi minuti