

OGGI CUCINO • per San Valentino

UN CUORE per 2

Per festeggiare
in dolcezza,
prepariamo tante
golosità, scegliendo
come forma il simbolo
per eccellenza
dell'amore.

Dolce
calorie 480
€ 0,60
a porz.



Servite con un
Valdobbiadene
Prosecco
Superiore
Docg Brut di
S. Margherita.



Torta meringata al limone

Facile Prep. 60 min. Rip. 120 min. Cott. 10 min.

Ingredienti per 4 porzioni

●burro morbido 65 g ●zucchero 200 g ●vaniglia ½ baccello ●uovo piccolo 1 ●farina 115 g ●lievito per dolci 2 g ●sale fino 2 pizzichi ●maizena 15 g ●limone biologico 1 ●acqua 180 ml ●tuorli medi 2 ●albumi medi 2 ●burro e farina per lo stampo

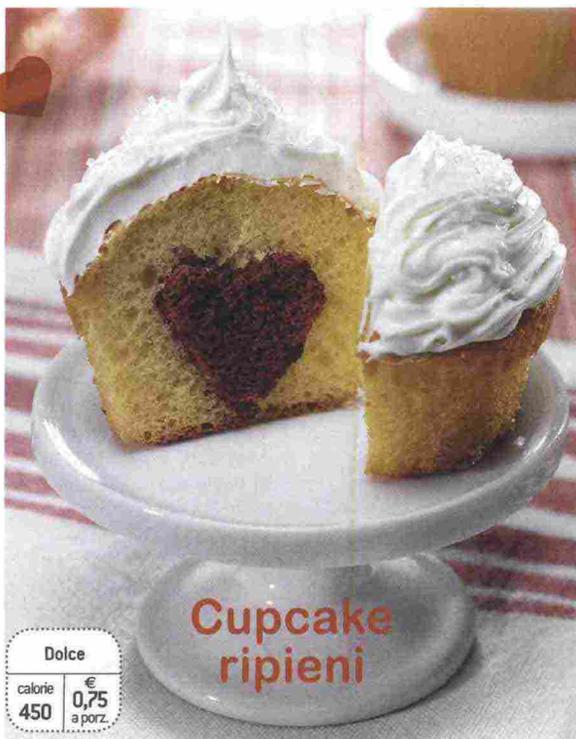
1. Lavorate in una planetaria 50 g di burro con 50 g di zucchero e i semi di vaniglia. ●Aggiungete l'uovo e 100 g di farina setacciata con il lievito e un pizzico di sale, lavorate velocemente fino a formare una palla. ●Avvolgete la frolla nella pellicola e lasciatela riposare in frigorifero 2 ore. ●Scaldate il forno a 175°. ●Mescolate intanto, in un tegame, 110 g di zucchero con 15 g di farina setacciata con la maizena e un pizzico di sale. ●Aggiungete l'acqua, il succo e la scorza grattugiata del limone, mescolando con una frusta per evitare i grumi. ●Cuocete a fuoco moderato fino al bollore, poi aggiungete, fuori dal fuoco, 15 g di burro. ●Lavorate i tuorli in una citola con le fruste, aggiungendo a filo metà del composto caldo. ●Incorporate l'altra metà, trasferite a bagnomaria e cuocete a fuoco moderato mescolando continuamente finché la crema si addensa (circa 10 minuti). ●Coprite con pellicola a contatto.

2. Stendete la frolla a uno spessore di circa 3 mm e rivestite una tortiera a forma di cuore, imburata e infarinata. ●Infornate e cuocete 20 minuti. ●Fate raffreddare e versate sulla frolla la crema al limone, fate consolidare. ●Montate in una planetaria gli albumi, unendo poco per volta 40 g di zucchero. ●Versate la meringa sulla crema, formando dei ciuffi, con una spatola. ●Fiammeggiate con un cannello oppure lasciate la torta 5-10 minuti sotto il grill.



Panna cotta con biscotti di cioccolato e fragoline di bosco

Mettete in ammollo in acqua tiepida 1 foglio di gelatina. Portate a bollore 300 ml di panna fresca con 60 g di zucchero e alcuni semi di vaniglia. Togliete dal fuoco appena inizia il bollore, aggiungete la gelatina strizzata e mescolate finché sarà completamente sciolta. Fate raffreddare e incorporate 50 g di fragoline di bosco. Inserite in due stampini monodose 3 biscottini a cuore sovrapposti e riempite con il composto. Fate raffreddare in frigorifero almeno 2 ore, sformate la panna cotta e decorate con un biscotto e qualche fragolina.



Facile Prep. 50 min. Cott. 45 min.

Ingredienti per 4 cupcake

●burro morbido 70 g ●zucchero 110 g ●vaniglia 1 baccello ●uovo grande 1 ●farina 95 g ●lievito per dolci 1 cucchiaino ●bicarbonato 1 pizzico ●sale fino 1 pizzico ●latte 75 ml ●colorante alimentare rosso in gel ●marshmallows bianchi 115 g ●panna fresca 20 ml ●burro e farina per lo stampo

1. Scaldate il forno a 180°. ●Inserite 4 pirottini in una teglia da cupcake, imburate e infarinate una tortiera quadrata di 15 cm. ●Montate in una planetaria 60 g di burro con lo zucchero e i semi di vaniglia, finché sarà chiaro e spumoso. ●Aggiungete l'uovo. ●Setacciate la farina con il lievito, il bicarbonato e il sale. ●Aggiungete la farina all'impasto di burro, alternandola con il latte. ●Prelevate 100 g circa di impasto (riponete l'impasto rimanente in frigorifero), aggiungete il colorante rosso, fino all'intensità desiderata. ●Versate l'impasto nella tortiera quadrata, infornate e cuocete 20 minuti. ●Lasciate raffreddare e sformate. ●Ricavate 4 cuori con un tagliapasta di 5 cm e fate congelare 20 minuti.

2. Mettete in ogni pirottino una cucchiata di impasto bianco, inseritevi un cuore in modo che rimanga verticale al centro. ●Riempite i pirottini con l'impasto fino a 2/3 di altezza. ●Infornate 25 minuti circa. ●Fate sciogliere in una padella a fuoco basso 10 g di burro con i marshmallows e la panna. ●Fate raffreddare finché il composto diventa denso e spalmabile. ●Decorate i cupcake aiutandovi con una sac à poche con bocchetta a stella.

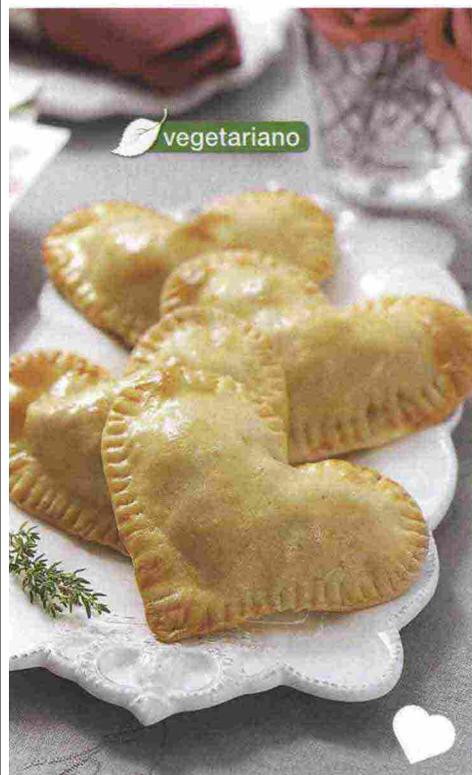
Dolce
calorie 450
€ 0,75 a porz.

Cupcake
ripieni

OGGI CUCINO • per San Valentino

Idee per una cena romantica

Per chi ama anche il salato, piccole sfiziosità da gustare rigorosamente in due, sempre restando in tema.



Pierogi con lenticchie e spinaci

Sbucciate e tritate **1 scalogno**, doratelo in una padellina con **10 g di burro**. Aggiungete **100 g di spinacini puliti** e **2 cucchiai di lenticchie lessate**. Insaporite con **sale e pepe**, continuate la cottura 10 minuti. Stendete **1 disco di pasta brisée** sul piano di lavoro. Ritagliate 8 cuori con un coppapasta. Distribuite la farcia su 4 cuori, lasciando un margine libero di 1 cm. Richiudeteli con i cuori rimasti. Sigillate bene i bordi con una forchetta. Cuoceteli 15 minuti in forno preriscaldato a 180°.



Mini crumble con porri e Roquefort

Riscaldare il forno a 160°. Imburrate 2 stampini a forma di cuore. Tritate finemente **50 g di porro** (solo la parte bianca). Doratelo in **10 g di burro**, spegnete il fuoco, amalgamatevi **60 g di Roquefort**. Lavorate **50 g di farina "00"** con **20 g di burro**.

Dovrete ottenere un impasto sabbioso.
Incorporatevi il composto di porro e Roquefort. Distribuitelo negli stampini imburati. Infornate 15 minuti. Sfornate e servite.



Medaglioni di anatra all'arancia

Scaldare **2 cucchiai di burro** in una padella antaderente, aggiungete **1 rametto di rosmarino** e **1 pizzico di sale grosso**. Adagiatevi **4 medaglioni di petto d'anatra**, prima tagliati a cuore con un coppapasta, rosolateli uniformemente. Bagnateli con **1 bicchiere di succo di arancia**. Continuate la cottura 10 minuti. Pelate, intanto, **1 arancia** al vivo, prelevate gli spicchi. Distribuite la polpa di arancia sui medaglioni e servite.



vegetariano

Pane	
calorie	€
543	0,15
	a porz.

Cuori di pane

Facile Prep. 20 min. Rip. 120 min. Cott. 20 min.

Ingredienti per 2 cuori

•farina 250 g •olio di oliva 25 ml •lievito di birra 5 g •zucchero 1 pizzico •sale fino ½ cucchiaino •sale grosso •farina per la lavorazione

1. Sciogliete il lievito di birra in poca acqua tiepida. •Mettete la farina sul piano di lavoro, formate la fontana. •Versate nella cavità centrale il lievito sciolto, iniziate a incorporarlo alla farina. •Aggiungete 20 ml di olio, il sale fino e lo zucchero. •Unite, poca alla volta, circa 125 ml di acqua, quanta ne assorbe la farina. •Lavorate l'impasto energicamente sul piano di lavoro infarinato, finché diventa liscio, omogeneo e non si attacca più alle mani. •Formate due panetti e lasciateli lievitare, coperti con un telo, finché sono raddoppiati di volume (almeno 90 minuti).

2. Riprendete i panetti, modellateli formando due cuori, lasciateli riposare, sempre coperti, altri 30 minuti. •Scaldate il forno a 220°. •Trasferite i cuori di pane sulla placca coperta di carta forno, spennellateli con l'olio rimasto e cospargeteli di sale grosso. •Infornateli 20 minuti, o finché diventano dorati.

IDEA
REGALO

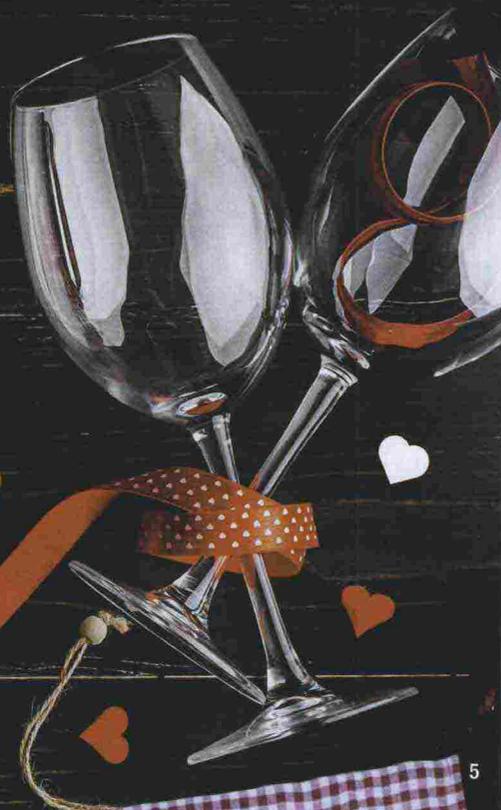
OGGI CUCINO • per San Valentino

Cuori in tavola



Pizza piccante

Stendete in una teglia bassa a cuore, unta con poco olio di oliva, 200 g di pasta per pizza pronta. Bucherellatela con una forchetta, infornate 10 minuti a 220°. Sfornate, distribuite 100 g di passata di pomodoro, sale, pepe, 20 ml di olio di oliva, 50 g di mozzarella a dadini, 5-6 pomodorini ciliegia a rondelle, 40 g di salame piccante a fettine. Infornate altri 5 minuti.



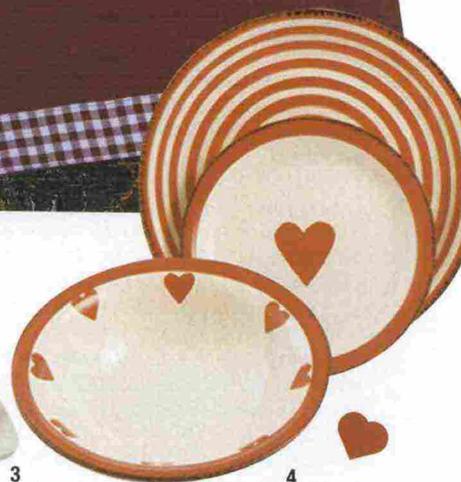
1



2



3



4

1. Coppapasta della linea Presto di **Tescoma**, dotato di scala graduata e pressa, per risultati sempre perfetti. 2. Set sale e pepe in porcellana bianca, con supporto in bamboo, di **Brandani**. 3. Tazzine da caffè "Queen and King", in ceramica rossa, di **Wald**, decorate a mano. 4. Piatti della collezione Valentine, in gres dipinto a mano, di **Villa d'Este Home Tivoli**. 5. Tovaglie a tema, in cotone, di **Novità Home**, per dolci risvegli. 6. Teglie in alluminio anodizzato, di varie misure, di **Decora** (www.decora.it).