

Bucatini al ragù di pesce spada

INGREDIENTI

1 trancio di pesce spada
4 olive verdi - 4 olive nere
4 filetti di acciughe o alici sott'olio
olio extravergine di oliva
2 spicchi d'aglio
150g di pomodorini in scatola con il sugo
sale - pepe - origano
160 g di bucatini

PROCEDIMENTO

Pulite il trancio di pesce spada, tagliatelo a cubetti. Denocciolate le olive e tagliatele grossolanamente. Eliminate l'olio dalle acciughe/alici. In padella mettete l'aglio e le acciughe con un filo d'olio. Quando l'aglio è ben dorato, aggiungete i cubetti di pesce spada. Aggiungete le olive e cuocete per qualche minuto, mescolando. Unite i pomodorini con il sugo, sale e origano. Cuocete per 5 minuti. Nel frattempo lessate la pasta e, una volta scolata, aggiungetela in padella al condimento con una macinata di pepe.

Lasagne crema di robiola e funghi porcini

INGREDIENTI

500 g di funghi porcini
prezzemolo
olio extravergine di oliva
2 spicchi d'aglio
2 dita di vino bianco
sale - pepe - sale grosso
300 g di robiola
60 g di Parmigiano Reggiano
100 ml di latte
250 g di lasagne all'uovo
5 g di burro
400 g di pomodoro in pezzi

PROCEDIMENTO

Pulite i funghi dal residuo di terra e affettateli. Triturate il prezzemolo. In una padella, dopo aver fatto rosolare l'aglio, aggiungete i funghi; quando sono rosolati aggiungete il vino, prezzemolo e sale, fate asciugare il liquido. Mettete la robiola in una terrina, unite due cucchiai di Parmigiano, il latte ed amalgamate. Lessate in acqua con un filo d'olio le lasagne. Ungete una teglia di burro e disponete a strati le lasagne, la crema di robiola e i funghi con del pomodoro. Nell'ultimo strato mettete la robiola e il Parmigiano Reggiano. Infornate a 200° C per 20 minuti inizialmente con la teglia coperta con dell'alluminio poi 10 minuti senza, per farla dorare.



Cotolette a sorpresa

INGREDIENTI

6 fettine di lonza di maiale
2 uova
1 cucchiaio di latte
100 g di pangrattato
20 g di Parmigiano Reggiano
50 g di funghi trifolati
3 fette di fontina valdostana
olio per friggere
sale fino - pepe

PROCEDIMENTO

Stendete la carne eliminando il grasso in eccesso. Rompete a parte le uova, unite il latte e pepe e sbattete con una forchetta il composto. In un altro piatto versate il pangrattato unito al Parmigiano Reggiano.

Metà delle fette di carne copritele di funghi, una fetta di fontina e chiudete con un'altra fetta di carne. Passatele nell'uovo e di seguito nel pangrattato su tutti i lati. In una padella mettete abbondante olio per friggere; quando è ben caldo mettete le cotolette fino a farle dorare. Regolate di sale e servite calde.

Torta fredda allo yogurt

INGREDIENTI

200 g di biscotti frollini
100 g di burro
1 Kg di yogurt alle fragole
4 cucchiai di zucchero a velo
4 fogli di gelatina
30 g di cioccolato fondente

PROCEDIMENTO

Tritate finemente i biscotti. In una ciotola ammorbidite il burro con i biscotti tritati. Foderate con carta da forno una teglia apribile. Sul fondo mettete l'impasto ben compatto. Lasciate raffreddare in frigorifero. Unite e mescolate lo yogurt con lo zucchero a velo. Per 10 minuti mettete in acqua fredda i fogli di gelatina. Strizzateli e metteteli in un pentolino assieme ad un cucchiaio d'acqua. Fate sciogliere a fuoco lento. Appena si è sciolto aggiungetelo allo yogurt. Mettete la crema nella tortiera e riponete in frigo per 3 ore. Trascorso il tempo, togliete delicatamente la torta dalla teglia. Sciogliete in un pentolino il cioccolato e con l'aiuto di un cucchiaio decorate la torta. Tenete la torta al fresco fino al momento di servire.

I miti Lavazza degli anni '60 arrivano direttamente nella tua tazzina grazie a due miscele che ricordano gli odori, i sapori e i colori di quegli indimenticabili anni.

Lavazza celebra i mitici anni '60 con la linea "I grandi miti", due miscele che ricordano con il loro packaging i mitici spot Lavazza del caffè Paulista e della

bella Carmencita, trasformata nel tempo in un caffè dalla personalità forte e incisiva come il suo personaggio.

Lavazza Carmencita è un caffè dal carattere intenso e corposo e dal gusto rotondo e vellutato, reso ancora più ricco da un aroma pieno ed equilibrato.

Il Caffè Paulista è nato per gli amanti del caffè dal profumo intenso, è una miscela 100% Arabica di esclusiva provenienza brasiliana, corposa e dalla forte personalità, con un sapore pieno ed equilibrato.

Al gusto unico ed intenso di queste miscele, si unisce un pack originale e colorato che fa tornare con i ricordi agli allegri momenti del mai dimenticato Carosello.

