

PA144 Mare in tavola



formato 29x47 cm ca

Festività Internazionali

Restrostampato

MARE IN TAVOLA

i sapori del mare sulla tua tavola

Cheesecake al salmone e lime

Ingredienti:
100 g di salmone
200 g di ricotta vaccina
100 g di salmone
2 lime
40 g di mandorle
100 g di uvetta
30 g di burro
1 cucchiaio di aceto
sale qb
pepe nero qb

Prepara e prepara la base della cheesecake al salmone, lime e ricotta vaccina. In un cassetto di un litro e bollire il salmone e la ricotta vaccina. Frullare il tutto, aggiungere il burro e la uvetta, il sale e il pepe. Frullare il tutto per 12 minuti. Trasferire in una ciotola lo stesso e aggiungere il composto di ricotta, uvetta, aceto e sale a parte. Mescolare. Incubare 2/3 del giorno e stabilizzare il composto di ricotta, uvetta, aceto e sale. Distribuire il composto all'interno del bicchiere. Per finire sopra il composto, bagnarci con il sale e il pepe. Cuocere la cheesecake al salmone, lime e ricotta vaccina in un forno a 180°C per 15 minuti. Decorare con il salmone, uvetta, lime e pepe. Servire con il salmone, uvetta, lime e pepe. Servire con il salmone, uvetta, lime e pepe. Servire con il salmone, uvetta, lime e pepe.

Spaghetti al nero di seppia con vongole

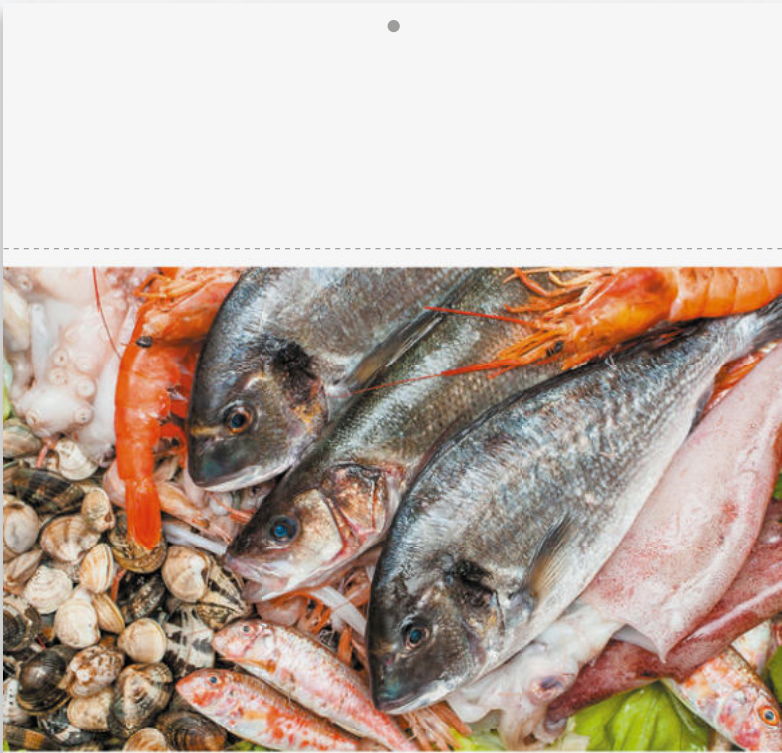
Ingredienti:
300 g di spaghetti
1 kg di vongole
1 scalottino d'aglio
10 g di olio di semi
2 pommarini
2 cucchiai di olio EVO
sale qb
pepe qb
peperoncino qb

Prepara le vongole dalla mattina in acqua, mettendole in un recipiente coperto con l'acqua fredda. Aggiungere tre cucchiai di aceto, due di limone e un pizzico di sale. Coprire e lasciare in ammollo per 2 ore. Pulire le vongole, lavarle con acqua e olio di semi. Pulire e preparare il pommarino. Come prima cosa mettere sul fuoco il pommarino, il sale e il pepe. Quando il pommarino è bollente, aggiungere le vongole e cuocerle fino a quando aprono. Scolare le vongole e cuocerle con il pommarino, il sale e il pepe. Aggiungere le vongole e cuocerle con il pommarino, il sale e il pepe. Aggiungere le vongole e cuocerle con il pommarino, il sale e il pepe. Aggiungere le vongole e cuocerle con il pommarino, il sale e il pepe.

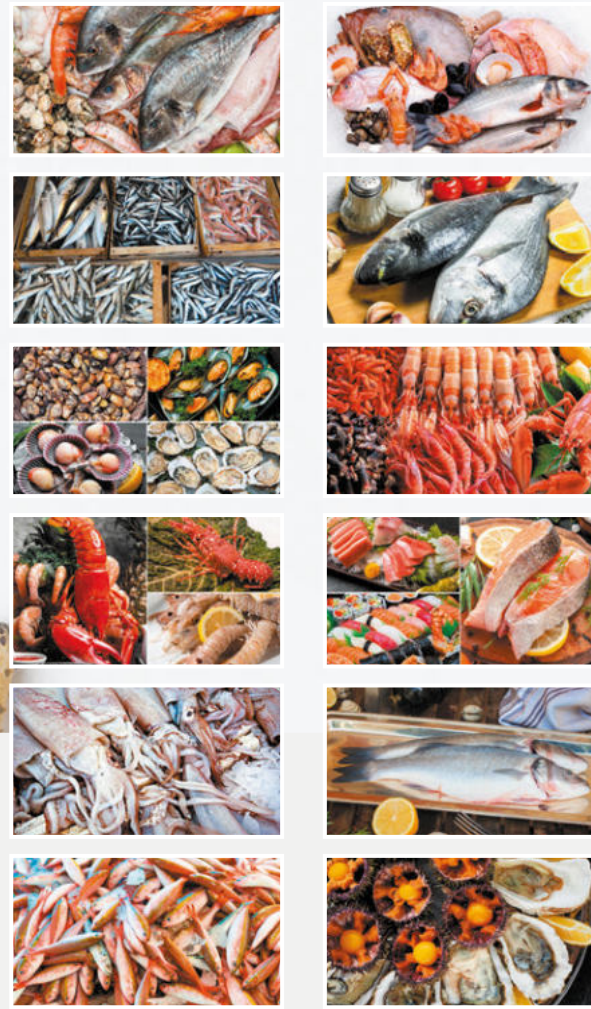
Orata all'acqua pazza

Ingredienti:
2 orate pulite da 200 g
1 cucchiaio d'aglio
200 g di pommarino
200 ml di vino bianco
peperoncino fresco qb
sale qb
pepe qb

Dividere l'orata in pezzi e metterla in un recipiente con il pommarino, il sale e il pepe. Lasciare in ammollo per 2 ore. Pulire le orate e lavarle con acqua e olio di semi. Pulire e preparare il pommarino. Come prima cosa mettere sul fuoco il pommarino, il sale e il pepe. Quando il pommarino è bollente, aggiungere le orate e cuocerle fino a quando sono cotte. Scolare le orate e cuocerle con il pommarino, il sale e il pepe. Aggiungere le orate e cuocerle con il pommarino, il sale e il pepe. Aggiungere le orate e cuocerle con il pommarino, il sale e il pepe.



GENNAIO 2024		DICIEMBRE 2023	
1 Lunedì	17 Mercoledì	1 M	29 D
2 Martedì	18 Giovedì	2 M	30 D
3 Mercoledì	19 Venerdì	3 M	31 D
4 Giovedì	20 Sabato	4 M	
5 Venerdì	21 Domenica	5 M	
6 Sabato	22 Lunedì	6 M	
7 Domenica	23 Martedì	7 M	
8 Lunedì	24 Mercoledì	8 M	
9 Martedì	25 Giovedì	9 M	
10 Mercoledì	26 Venerdì	10 M	
11 Giovedì	27 Sabato	11 M	
12 Venerdì	28 Domenica	12 M	
13 Sabato	29 Lunedì	13 M	
14 Domenica	30 Martedì	14 M	
15 Lunedì	31 Mercoledì	15 M	
16 Martedì		16 M	



PA144 Mare in tavola
Illustrato mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr
testata termosaldata



f.to calendario: 29x47 cm ca
f.to testata: 29x9 cm ca
100