

# TASTE&MORE n°14

*“Buon viaggio che sia un’andata o un ritorno che sia una vita o solo un giorno che sia per sempre o un secondo l’**incanto sarà godersi un po’ la strada** amore mio comunque vada fai le valigie e chiudi le luci di casa..... coraggio lasciare tutto indietro e andare partire per ricominciare che sei ci pensi siamo solo di passaggio e **per quanta strada ancora c’è da fare amerai il finale...**”*

*Cesare Cremonini*

E a voi piace viaggiare? magari con la mente, sognando un posto lontano.. sognando una vita nuova.. ogni viaggio è una nuova esperienza, una nuova emozione.. allora godetevi il viaggio di Taste&More, un viaggio in cui vi godrete tutto il percorso e amerete il finale, un grande finale che chiude il cerchio di un contest tanto pensato, tanto voluto e che ci ha regalato tanti consensi, tante meravigliose ricette.. ringrazio personalmente tutti i partecipanti ed ancora Roberta, il nostro magnifico e attentissimo giudice!!! Ma non siete curiosi di vedere chi sono i vincitori?? correte a sfogliare Taste&More!!

---

# IFOOD

Ormai lo sapete tutti.. **IFOOD** è finalmente on line!!!

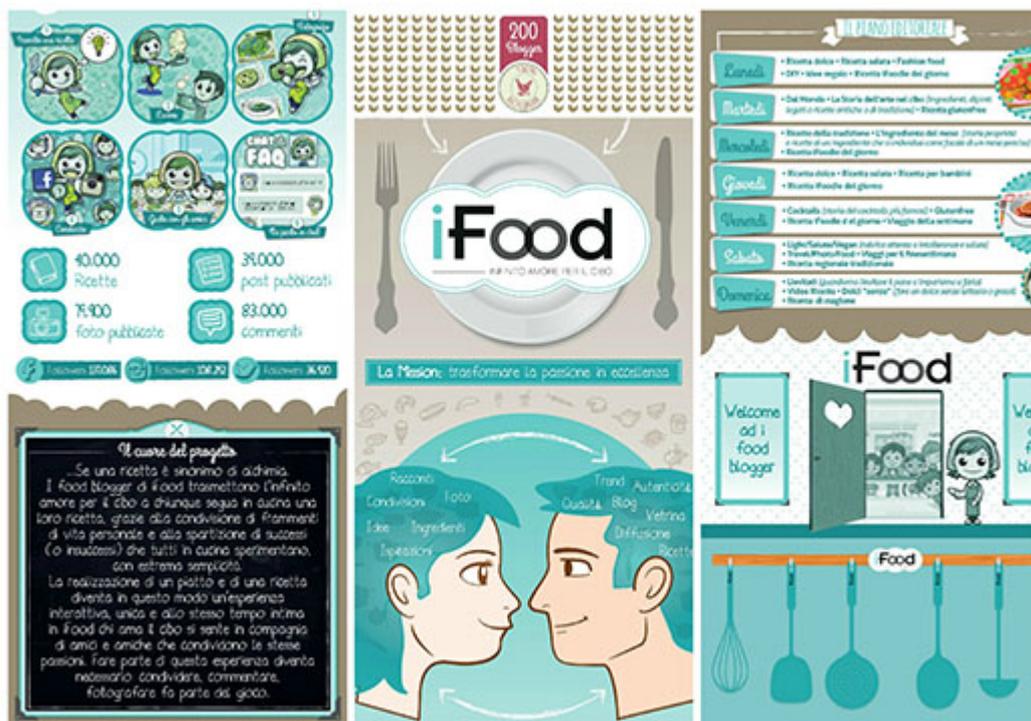


Difficile raccontare quello che sono stati questi mesi, tanta emozione per la fiducia che mi è stata data, tanta voglia di cucinare, di esserci, di dare il massimo, tanta voglia di questo nuovo progetto!! Un progetto che raccoglie tante brave blogger, tante amiche.. come una grande famiglia che si ritrova attorno ad una tavola per festeggiare un evento, ed eccoci tutte qui, attorno alla "tavola" di **IFOOD!!**

Ma che cos'è **IFOOD**? E' un portale che parla di cibo a 360°, parla di noi.. di noi blogger, di noi bloggalline e delle nostre ricette, delle nostre fotografie, delle nostre storie!! Ma se volete scoprire di più correte e godetevi ogni singola pagina!!!

Io vi lascio una piccola anticipazione di una mia ricetta che potete trovare solo su **IFOOD!!**





## è scoccata L'ORA DEL paTE'

Ho iniziato a “giocare” con MTC con la mia solita incoscienza ormai da un anno e mezzo, all’inizio era solo una sfida divertente ma poi questo gioco si è trasformato in una scuola, in un modo per imparare ogni mese una nuova ricetta! Mettermi in gioco, studiare un nuovo piatto che ogni volta corrispondesse alle regole è stato stimolante e continuerà ad esserlo!! Ringrazio per questo la grande famiglia dell’ MTC per l’impegno e la fantasia che ogni mese mette, le vostre ricette mi lasciano sempre a bocca aperta e sono orgogliosa di far parte del gruppo. Ringrazio Alessandra perché rende possibile tutto questo, perché è sempre presente, attenta, precisa e professionale!

Ma ora voglio spostare l’attenzione verso quello che davvero la merita, verso quello per cui siamo qui.. il progetto che proprio grazie ad Alessandra prende vita, un progetto

grandioso che raccoglie le ricette di una delle sfide e le racchiude in un libro unico, con una grafica unica e uno scopo unico. Si perché sostiene il progetto "cuore di bimbi" quindi correte a comprarlo, oltre a ritrovarvi con una fantastica raccolta di ricette di paté contribuirete ad una buona causa facendo un bel regalo di Natale a dei bambini e al vostro cuore!!!



titolo: L'ORA DEL PATÉ'

pagine: 144

costo: 18,00 euro

casa editrice : **SAGEP EDITORI- GENOVA** [www.sagep.it](http://www.sagep.it)

illustrazioni di Roberta Sapino (Le Chat Egoiste-  
lechategoiste.blogspot.it)

fotografie di Sabrina dePolo

41

ricette di paté, 8 di burri composti, 33 fra pani, crackers,  
grissini, muffins, scones e chips

*Con questo libro, la community dell' MTChallenge sostiene il progetto "cuore di bimbi", della Fondazione "aiutare i bambini": nata nel 2000, per iniziativa dell'ingegner Goffredo Modena, la fondazione si propone di dare un aiuto ai bambini poveri, ammalati, senza istruzione, che hanno subito violenze fisiche o morali e garantire loro l'opportunità e la speranza di una vita degna di una persona, nel mondo e in Italia. Sono 71 i Paesi del Mondo in cui la Fondazione interviene, realizzando progetti mirati, concreti, nati per rispondere a emergenze reali e portati avanti con abnegazione, serietà e competenza. Fra questi, appunto, c'è "cuore di bimbi", attivo dal 2005 in 10 Paesi, che ha permesso ad oggi di salvare la vita a 857 bambini altrimenti condannati da gravi cardiopatie congenite, con*

*esiti spesso letali. La Fondazione opera nella più assoluta trasparenza, nella convinzione che sia doveroso certificare ogni voce con la massima chiarezza, in un dialogo continuo che unisce chi è desideroso di fare del bene con chi ha la possibilità di farlo in modo concreto, rispettoso e consapevole di muovere nella stessa direzione: quella dell'aiuto alle tante vittime di questo mondo, rese ancora più indifese dall'essere bambini. Da oggi, anche noi remiamo con Goffredo, con Sara e con gli oltre mille volontari sparsi sul territorio italiano – e lo facciamo con questo libro che è il primo tassello di quella che ci auguriamo possa essere una collaborazione duratura e proficua*

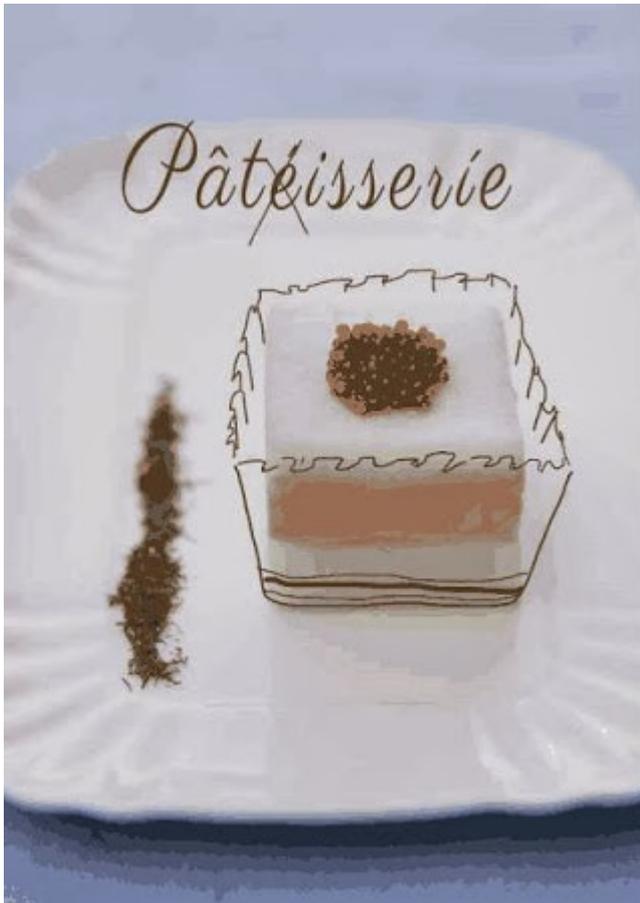
<http://www.aiutareibambini.it/>

<http://www.aiutareibambini.it/component/k2/item/310-sostieni-l>

a-campagna-cuore-di-bimbi-

*“Tutte le copie de L’ ORA DEL paTE’  
contribuiscono alla campagna “cuore di bimbi”, in base ad un  
progetto  
che è nato contemporaneamente al libro e si è sviluppato in  
parallelo:  
potete trovarle in tutte le librerie d’Italia, su amazon e su  
Ibs, sul  
sito della casa editrice  
(<http://www.sagep.it/easyStore/SchedeVedi.asp?SchedaID=2081>) e  
sul sito della onlus, a questo  
indirizzo [Ora vi lascio alcune foto delle splendide pagine del libro!!](http://www.aiutareibambini.it/oradelpate.”</a>”</i></p></div><div data-bbox=)*





## PATÉ DI SALMONE E POLENTA BIANCA

### Per il paté di salmone

Cuocete il salmone a vapore per 10 minuti. Mettetelo poi a tocchetti nel boccale del frullatore con il burro, la scorza di arancia, il Grand Marnier e l'avena e frullate bene. Aggiungete di sale e riciclate per 2/3 lo stampo e fate riposare in frigo, fino al rassaldamento.

### Per la polenta

In un'ampia casseruola, portate a bollore l'acqua, leggermente salata. Aggiungete la polenta, versandola a pioggia e cuocete per circa 25 minuti mescolando spesso con un cucchiaio di legno. Fatela trispidare, mescolando di tanto in tanto per evitare che s'indurisca e versatela nello stampo, sopra il paté.

Fate raffreddare a temperatura ambiente per 10 minuti e rimettete tutto in frigo a rassodare. Quando la polenta si sarà completamente indurita, staccate il paté sul piatto di portata e servite.

230 g di salmone fresco  
30 g di burro morbido a temperatura ambiente  
2 cucchiaini di Grand Marnier  
la scorza grattugiata di mezzo limone  
un cucchiaio con di avena  
un pizzico di sale  
90 g polenta bianca  
300 ml di acqua

per una stampo da polenta da 100 ml



di Marco Saligna  
della Casa, via, da  
marchio. Blogpost.it

## RICORDI D'ESTATE

Sembra passato un secolo da quando ho scritto l'ultimo post!! Mi sono allontanata da questo mio "angolino" e sinceramente mi manca un po'.. mi mancano i vostri commenti, i vostri post e quindi eccomi tornata!!!

E' stata un'estate particolare, diversa da quelle che sono abituata a trascorrere, non sono andata molte volte in spiaggia, non ho trascorso le vacanze in una località di mare come al solito, ho cucinato poco, anzi.. pochissimo, ho camminato tranquilla per le vie di Parigi prendendomi il tempo per osservare la città e finalmente ho assaggiato un "vero" macaron.. uno di quelli firmati!!! Durante le ferie ho dormito tanto, ho goduto del tempo che passava anche senza "usarlo", a volte l'ho guardato scorrere senza fare nulla, so che non

andrebbe fatto, so che bisognerebbe sfruttare ogni istante perchè non si sa cosa ci riserva il domani, ma credo che qualche stop ogni tanto sia necessario, che ci sia bisogno di riposo e in questo momento sembra che non basti mai, io mi sono rilassata!!!

Ho trascorso tempo con le amiche di sempre, con quelle nuove e con quelle ritrovate.. ho pensato a quelle che ancora non conosco personalmente e ho sognato, sognare è quello che forse mi riesce meglio, sono concreta ma amo far viaggiare la mente! Ho pensato ai nuovi progetti, e continuo a immaginarne altri perchè l'ambizione non basta mai!!

Proprio di questi progetti vi parlo oggi, a fine settembre vi presenterò una bella novità che ha coinvolto Taste&More e della quale sono molto felice. Non vi anticipo altro se non qualche foto!!



*[cambelicodivenera.blogspot.it](http://cambelicodivenera.blogspot.it)*



*ambelicodiavere.blogspot.it*

**LA MIA ESTATE**



Bagno Singita estate 2013



*ambelicodivivere.blogspot.it*

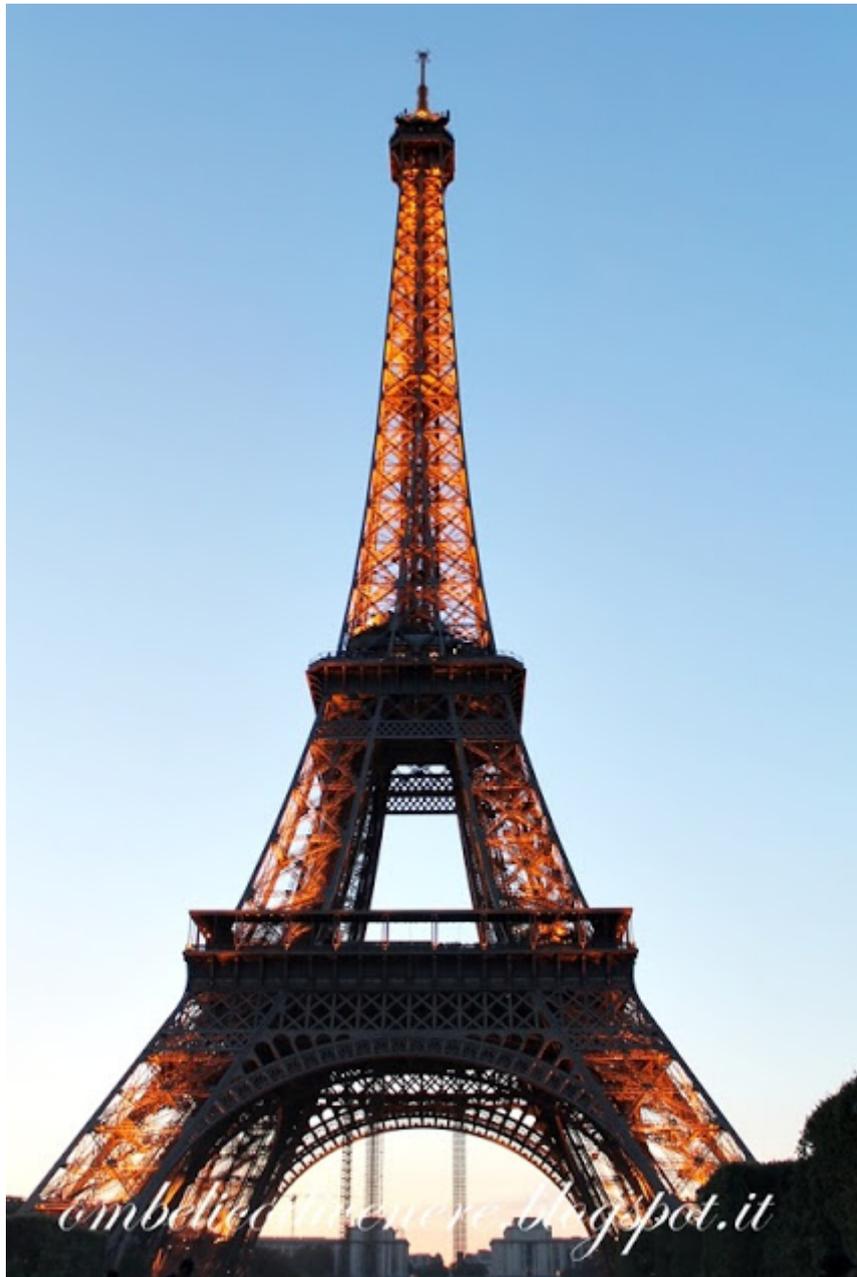
Bagno Singita estate 2013



Val di Fassa estate 2013



Sass Pordoi estate 2013



Parigi estate 2013



Malcesine Lago di Garda estate 2013



*ombelicodivenere.blogspot.it*

Lago di Garda estate 2013



Riva del Garda estate 2013



la quiete dopo la tempesta

---

## **BLOGGALLINE**

Eccomi qui.. ci sono ancora!! Sto passando un periodo un po' strano, avrei voglia di cucinare tante cose, di andare in tanti posti, di pubblicare tanti post.. però non riesco a concentrarmi, sono stanca e alla fine questo prevale su tutto, vedo il divano ed è finita!!!

Il 29 giugno a Firenze ho incontrato alcune gallinelle e sicuramente la settimana passata avrete visto tante foto in vari blog, e anche se rispetto all'incontro di Roma, al quale io non ho partecipato, eravamo in poche son stata comunque felicissima di esserci! Ho avuto la possibilità di conoscere "amiche" che da sempre leggo e con le quali ho una certa affinità.. Ombretta, esattamente come me l'aspettavo, carinissima, semplice, sorridente, positiva, una persona che ti mette subito a tuo agio e ti da la sensazione di parlare con una vecchia amica! Daniela, una scoperta, non so perchè l'ho sempre immaginata una persona pacata invece mi son trovata davanti una forza della natura, una persona frizzante, spiritosa, con un sorriso contagioso!! Sandra, ho conosciuto il suo blog perchè volevo chiamare così il mio e durante una ricerca è uscita lei.. i suoi post sono divertenti, profondi.. proprio come lei.. una persona esplosiva coinvolgente.. quasi travolgente.. bella bella, oltretutto ci ha omaggiato di un ciondolo fatto da lei con un sasso, moolto originale e un bel ricordo per questa giornata, grazie cara!! Monica, una persona davvero raffinata, come i suoi dolci.. molto piacevole e disponibile, purtroppo ho avuto poco tempo per parlare con lei, spero nella prossima volta, pensate che non mi ha riconosciuta perchè dice che dalla foto sembro una signora 0.0 "ok Monica, ora mi metto d'impegno e cambio la foto, poi fammi sapere"!! Vaty.. che dire della regina Thai del web.. si percepisce la dolcezza solo a guardarla, una donna piena di vitalità che ti trasmette pace e leggerezza, un vero piacere conoscerti, con lei c'era la piccola Sofia.. un bijou!! Francesca, beh.. lei è di Ravenna e già la conoscevo perchè gentilmente mi ha invitato ad un'uscita organizzata per riconoscere le erbe selvatiche, è una persona che si definisce timorosa ma una volta rotto il ghiaccio è un piacere parlare con lei, è cordiale gentile, con un bel sorriso solare!! Claudia, la "vicina di casa" che non sapevo di avere.. è si.. lei abita direi a circa 2 km da casa mia, ho conosciuto il suo blog solo da pochi mesi e lei esattamente la mattina del "raduno" è davvero tres jolie, son stata felice di conoscerla

e assieme a Francesca e Valentina abbiamo fatto assieme il viaggio in treno per Firenze scambiandoci opinioni sul blog, i contest, gli eventi, le collaborazioni.. insomma discorsi da foodblogger!! Valentina.. scusami non ho resistito a dirti che hai un'accento romagnolo davvero spiccato, ma è bello, molto genuino, molto divertente.. ho trovato una persona che parla più velocemente di me.. e sei davvero simpatica!! Poi ci sono le ragazze che diciamo, non conoscevo come Luisa.. e se non la conoscete non sapete cosa vi perdetevi, un'esplosione di vita.. con un sorriso contagioso.. tutta questione di feeling come dice lei, a presto!!!! C'è Berenice.. sinceramente ho parlato poco con lei ma la si sente comunque.. è una vera bomba!! Giulia, con cui ero in "contatto" all'inizio del mio blog, poi ci siamo un po' perse, ma è stato bello vederla, una persona positiva!! Purtroppo ho avuto poche possibilità di parlare con Emanuela, Sara, Giuseppina, Isabel e con i due uomini Piero e Nanni, spero ci siano altre occasioni.

PS. prendo in "prestito" le foto delle altre gallinelle perchè io presa dalle chiacchiere ho lasciato la macchina quasi sempre spenta!! Grazie a tutti!!!

con Ombretta e Luisa.. gran coppia



Monica



con Luisa, Ombretta, Valentina e Claudia





Vaty, sempre intenta a far foto!!



con Claudia e Valentina, grandi compagne Romagnole



con la super Daniela



con Ombretta e Francesca



Monica che dici di questa??.. d'altronde l'hai scattata tu!!



---

## SCENE DA UN MATRIMONIO

E' si.. domenica si è sposato mio fratello, sono state settimane impegnative dal momento che la festa l'abbiamo organizzata a casa dei miei genitori in campagna, in giardino per la precisione, e tutto era "fatto in casa" dall'allestimento al cibo, dalla torta alle bomboniere.

Una piccola maratona ma devo ammettere che è stato anche divertente e l'ambiente che siamo riusciti a creare era molto piacevole e gli invitati son stati bene.

Ho preparato diversi stuzzichini, dolcetti, torte salate e al tramonto abbiamo acceso un bel falò e cucinato arrostiticini e salsicce alla griglia, accompagnate da piadina fatta in casa!

La sfida più grande per me è stata la torta, vi immaginate una che ha fatto in tutto due torte ricoperte con pdz piccoline e monopiano, cimentarsi con una a quattro piani alta mezzo metro!?!? La mia solita incoscienza mi ha portato a buttarmi anche questa volta in un'impresa più grande di me, la torta non era perfetta, sicuramente un pò stortina e sinceramente verso fine serata la vedevo anche un pò pendere, senza ombra di dubbio c'è tutto da migliorare ma sono soddisfatta, molto soddisfatta!



### **LA TORTA**

Ho preparato tre torte base biondina una da 16 una da 20 e una da 30 cm.

Ho tagliato ogni torta, alta circa 7 cm, in 3 strati, ho spalmato un velo di confettura di fragola e sopra uno strato di crema diplomatica alla vaniglia, ho poi ricoperto con fragole a piccoli dadini.



*[ambelicodivenera.blogspot.it](http://ambelicodivenera.blogspot.it)*





*[ambelicodivenera.blogspot.it](http://ambelicodivenera.blogspot.it)*



*[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)*



### **Le bomboniere**

- marmellata di arance
- confettura di albicocche
- confettura di susine
- confettura di fragole



### **IL BUFFET**

- grissini di semola alle olive e mandorle tostate
- grissini di semola con pomodorini secchi e sesamo
- girandole di pane alle zucchine e salame
- grissini sfogliati prosciutto cotto senape e parmigiano
- mini quiche loraine
- mini quiche alle verdure
- torta salata peperoni melanzana e salsiccia
- torta salata ricotta e asparagi
- torta salata spinaci squaquerone e mandorle
- pizza funghi e wustel
- pizza bianca scamorza e patate
- cubetti di brownies alle nocciole
- cubetti di cheesecake alle more

- tartellette alla crema con frutta
- tartellette con mascarpone alla nutella
- biscotti di frolla montata

**DALLA GRIGLIA**

- arrosticini
- salsiccia con piadina





*ombelicodivenere.blogspot.it*



*ombelicodivenere.blogspot.it*



*ombelicodiVenere.blogspot.it*



*www.divenere.blogspot.it*



*ombelicodivenere.blogspot.it*



*imbelteodivenerere.blogspot.it*



*ombelicodivenere.blog.it*



*ambeliodivenere.blogspot.it*



*[cmbelicodivenere.blogspot.it](http://cmbelicodivenere.blogspot.it)*



---

## EVENTO YOURED0

Eccomi finalmente a raccontarvi della mia partecipazione all'evento gastronomico organizzato da YOURED0 che si è tenuto sabato 1 dicembre presso la scuola provinciale Alberghiera Kaiserhof di Merano, una struttura splendida che un tempo era un prestigioso hotel inaugurato nel 1897.

Tutto ha avuto inizio con una staffetta e indovinate un po chi

mi aveva invitato a partecipare!?!? ma sempre lei.. Elisa, ma allora questo destino insiste!!!

Alla fine della gara siamo rimaste in quattro chiamate a cucinare un menù completo per una giuria composta da giornalisti del luogo, lo staff youredo, il direttore della scuola e altri ospiti.



la sala da pranzo



Eccoci noi quattro pronte a metterci ai fornelli. Da sinistra Daniela, Elisa, Io, Susanna.

Durante la preparazione dei piatti siamo state supportate dalla bravissima e disponibilissima Margareth Lanz docente della scuola, e da due allieve anch'esse molto brave!!

Il menù prevedeva:

ANTIPASTO, preparato da Elisa

BIGNE' DI POLENTA FARCITI CON MOUSSE DI CHAMPIGNON E SPECK  
DECORATI CON VELLUTATA DI PORRI

PRIMO, preparato da Susanna

LASAGNA CON RADICCHIO E SALSICCIA

SECONDO, preparato da Daniela

FILETTO DI MAIALE RIPIENO DI MELE E SPINACI CON PASTICCIO DEL BOSCO

DESSERT, preparato da me

MILLEFOGLIE CON CHANTILLY DI ZABAIONE AL NOCINO RICOTTA E PRALINATO ALLE NOCI



[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)

foto di Elisa

Devo ammettere che sono rimasta molto serena per tutta la durata della preparazione nonostante per me fosse la prima volta che partecipavo ad un'evento e nonostante partecipassi con la ricetta di un dolce che sinceramente mi mette sempre un pò di ansia perchè, sebbene mi piaccia molto cucinarli, c'è sempre qualcosa che non va per il verso giusto, tranne questa volta e vi dirò di più, la mia incoscienza mi ha portato anche a modificare la ricetta sul momento, senza stravolgerla naturalmente ma le dosi le ho variate ed è andata bene, molto bene!!



foto di Elisa

L'unico momento di ansia è stato quello della presentazione del piatto, non sono molto brava a parlare davanti a persone che non conosco e soprattutto non sono abituata a farlo.



[ombelicodivenera.blogspot.it](http://ombelicodivenera.blogspot.it)



[ombelicodivenera.blogspot.it](http://ombelicodivenera.blogspot.it)



La valutazione dei piatti è avvenuta in base alla presentazione del piatto, il sapore e l'abbinamento degli ingredienti.

La prima classificata è stata Daniela  
La seconda classificata io  
La terza classificata Elisa  
La quarta classificata Susanna



[ombelicodivenera.blogspot.it](http://ombelicodivenera.blogspot.it)



alcuni link sull'evento

YOUREDO

HDS - BZ

INFORMAZIONE . IT

LIVE - PR



io ed Elisa

Ora vi lascio la ricetta, con queste dosi otterrete circa 3-4 bicchieri in base alla grandezza, la quantità per il pralinato è abbondante ma è difficile farne meno ottenendo un buon risultato visto che va frullato.

**MILLEFOGLIE CON CHANTILLY DI ZABAIONE AL NOCINO  
RICOTTA E PRALINATO DI NOCI**

pasta sfoglia rapida

125 gr di farina

125 gr di burro freddo

60 gr di acqua gelata

per la chantilly allo zabaione

2 tuorli

40 gr di zucchero

15 ml di nocino

60 gr di ricotta

100 ml di panna

2 gr di gelatina

18 gr di pralinato alla noce

per il pralinato alla noce

60 gr di zucchero

40 gr di noci

10 gr di acqua

## pere al nocino

1 pera

1 cucchiaino di zucchero di canna

1 noce di burro

1 cucchiaino di liquore nocinocioccolato fondente a piacere

Per la pasta sfoglia rapida, lavorate assieme la farina e il burro con la punta delle dita fino ad ottenere un composto in briciole, unite l'acqua e lavorate fino ad ottenere un composto omogeneo. Mettete l'impasto a riposare in frigo per 30 minuti avvolto nella pellicola.

Infarinare un piano di lavoro e disponete l'impasto, tiratelo col mattarello in una sfoglia

rettangolare, ripiegate in tre per il senso della lunghezza, giratela di 90° tirate nuovamente la pasta, ripiegate in tre e mettete a riposare 30 minuti in frigorifero, ripetete altre due volte le pieghe a tre, lasciate riposare in frigo fino al momento dell'utilizzo. Tirate la

pasta sottile, cospargete con un velo di zucchero semolato, passate con il mattarello facendo

poca pressione, con una forchetta praticate dei fori con i rebbi di una forchetta, e con un coppapasta tagliare dei cerchi poco più piccoli delle dimensioni del bicchiere, cuocete in forno statico a 180° per circa 25 minuti.

Per il pralinato alla noce, in una padella mettete lo zucchero con l'acqua, quando sarà caramellato unite le noci, amalgamate velocemente e distribuite il tutto su della carta forno, lasciate rapprendere rompere in pezzi e frullate tutto assieme finchè il composto non diventerà una crema omogenea.

Per la chantilly, mettete in ammollo in acqua fredda la colla di pesce, fate bollire dell'acqua in un pentolino, nel frattempo in una casseruola mettete i tuorli con lo zucchero e montateli qualche minuto, unite il nocino e mettete la ciotola a bagnomaria avendo cura che questa non tocchi l'acqua, iniziate a montare lo zabaione con delle fruste elettriche finchè non si creerà un composto spumoso, circa 10-15 minuti togliete lo zabaione dal bagnomaria, fate sciogliere al microonde la colla di pesce ben strizzata con un cucchiaino di nocino unitela allo zabaione ed amalgamate bene. Aggiungete il pralinato e fate intiepidire, unite la ricotta, mescolate bene fino ad ottenere un composto liscio. Montate la panna ed

unitela al composto. Lasciate rapprendere in frigo.  
Per le pere, sbucciate e tagliate a cubetti le pere, in una padella fate sciogliere una noce di burro, mettete le pere, cuocete pochi minuti ed unite lo zucchero, lasciate asciugare e unite il nocino. Fate raffreddare.  
Servite alternando i dischi di pasta sfoglia con la crema chantilly e le pere. A piacere decorate con cioccolato fondente.



## UNA BELLA IMPRESA

“il 18 novembre faccio il battesimo di Elisabetta.. pensavamo di far fare il buffet a catering Tiziana..”

“a si.. chi è??”

“sei tu”

beh.. detta così posso sembrare tonta.. ma non me l'aspettavo così all'improvviso sentirmi chiamare catering..

Ma le sorprese non sono finite... gli invitati sono circa 100.. 0.0.. e tutti che mi dicono "ma forse non ti rendi conto.. ma sei matta.." sarà stata la mia solita incoscienza ma io ho detto di sì.. in effetti non mi rendevo conto bene, non ci ho pensato molto per non farmi prendere dall'ansia ma ora che ce l'ho fatta penso "ma come ho fatto.. in due in un giorno e mezzo per un centinaio di persone??"

Penso di essermi organizzata bene, è circa un mese e mezzo che lo so e da allora ho iniziato a fare una ricerca dalle cose già provate, ho fatto un elenco delle ricette, una lista di ingredienti con tutte le quantità, ho fatto una scaletta delle cose da fare e poi ho messo le mani in pasta.. è stata dura, direi stancate.. non ho fatto tutto da sola però.. sono stata supportata dal mio validissimo aiutante.. lui che mi ha degnamente supportata.. GRAZIE!!

A dirla tutta non sapevo esattamente le quantità, dicono di considerare 5-6 pezzi a persona ma secondo me per un buffet-pranzo sono pochi, quindi son andata un po' a istinto.. man mano che le cose erano pronte le trasferivo nei vassoi poi nelle scatole da trasporto quindi non mi son resa conto di quante cose stavano uscendo dal forno.. sarà poco.. sarà troppo??? quando ho visto le tavole del buffet ho pensato "e se non le riempio??" poi ho iniziato a stendere i vassoi e mi son resa conto che non ci stava tutto, ho dovuto aggiungerne un'altro.. che soddisfazione.. sono stata molto felice di com'è andata e anche per i complimenti ricevuti!!

#### ecco il mio buffet

- mini semidolci farciti (p. crudo, salame, speck, p.cotto con fontina, pomodoro e mozzarella)
- mini hot dog
- mini fagottini ripieni agli spinaci e ricotta
- pizzette di sfoglia alla ricotta (margherita, funghi, wustel)
- fagottini di sfoglia ripieni al tonno e ricotta
- grissini di sfoglia con senape, p.cruo e parmigiano
- tartellette di brisè al parmigiano e mousse al p.cotto

- tartellette di brisè con ripieno di zucca
- tartellette di brisè con ripieno alle erbe e philadelphia  
feta e pomodorini confit
- tartellette ai cipollotti e crema
- cubetti di brisè ripieni alle zucchine e scamorza affumicata
- schiacciatina al pesto con patate
- .focaccia ripiena con salsiccia e funghi
- quiche loraine
- cubetti di polenta con pesto di lardo
- insalata di pere, rucola, pecorino, insalata e aceto  
balsamico
- torta di patate, mozzarella e pomodorini secchi
- cous cous zucca e salsiccia
- cous cous piselli, carote, fagiolini e ceci
- penne al pomodoro con prosciutto cotto e funghi







[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)



[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)



[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)



[ombelicodivenera.blogspot.it](http://ombelicodivenera.blogspot.it)



[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)



[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)



[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)



[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)