

INVOLTINI DI BRICK AL SALMONE

Gli **involtini di brick al salmone** sono un ottimo e appetitoso stuzzichino ideale da servire come antipasto o per l'aperitivo durante i vostri pranzi delle feste. La pasta brick non è molto facile da reperire quindi potete facilmente realizzarla voi come nella mia ricetta, ho realizzato anche una versione differente di questa versatile pasta con foto passo passo per la realizzazione, la trovate [QUI](#)

PER LA RICETTA CLICCA [QUI](#)




Amblesio di Venere






Cannelloni di Venere



Lambello di Venere



TASTE&MORE

E' agosto, tempo di vacanze, di ferie e i fornelli si spengono ma noi di Taste&More vogliamo lasciarvi le nostre ricette per l'estate, sfogliare per credere!!! Buon agosto a tutti!!!

Queste sono le mie ricette che troverete all'interno della rivista!!



**INVOLTINI DI MELANZANE GRIGLIATE
CON SCAMORZA E PESTO DI MANDORLE**

cliccando sulla foto andrai direttamente alla ricetta



ombeliccodivenere.blogspot.it



MACCHERONI MULTICEREALI CON SEPIE TACCOLE E TROPEA
cliccando sulla foto andrai direttamente alla ricetta



BICCHIERINI DI ZUCCHINE AI 5 CEREALI

4 zucchine grosse
60 gr di zuppah selezione 5 cereali Melandri Gaudenzio
1 scalogno
120 gr di cuor di capra
60 gr di bastardo del grappa
1 uovo
maggiorana
pepe, sale
pan grattato



Lavate accuratamente i cereali, soffiggete uno scalogno tritato in poco olio extravergine d'oliva, unite i cereali, lasciate tostare poi allungate con un pò di acqua salata, continuate la cottura 35-40 minuti aggiungendo man mano acqua calda (dovete cuocerlo come si fa con un risotto)

In una ciotola sbattete l'uovo con il cuor di capra, salate, pepate e aggiungete uan manciata di maggiorana tritata. Tagliate a piccoli cubetti il bastardo del grappa e unitelo al composto, aggiungete infine i cereali intiepiditi. Lavate le zucchine, eliminate le due estremità e tagliatele a pezzi di circa 4 cm (in tre o quattro parti in base alla grandezza della zuccina) svuotate i vostri "bicchierini" lasciando un lato chiuso che sarà il fondo, salate appena l'interno e

ungete poco l'esterno. Riempite con il composto ai cereali e spolverate con poco pangrattato. Ungete il fondo di una pirofila e disponete tutti i bicchierini. Cuocete a forno caldo 180° in modalità statico per circa 45 min, gli ultimi 3-4 minuti accendete il grill per far rosolare.



Sfoggia la rivista on line
clicca sulla copertina



♥ Follow Me On Bloglovin'

Follow me on [bloglovin'](#)

INSALATA DI FINOCCHI, CECI E ARANCE

Oggi è il giorno di San Valentino e sinceramente non l'ho mai festeggiato anche perchè trovo un po' assurdo andare al ristorante e spendere il doppio degli altri giorni solo perchè è la "festa degli innamorati".. qualche ricettina però la faccio sempre e quest'anno ho deciso di dedicarmi agli agrumi, perchè sono gioiosi, colorati e soprattutto di stagione!!

INSALATA DI FINOCCHI, CECI E ARANCE

ingredienti per 2 persone

1 finocchio

1 arancia

150 gr di ceci

pecorino

pepe, sale, olio extravergine d'oliva

Lavare e mondare il finocchio, tagliarlo a rondelle sottilissime con la mandolina e disporlo sul fondo del piatto, pelare le arance a vivo e ricavare gli spicchi che taglierete e cubetti, mettere i ceci assieme ai cubetti d'arancia in una ciotola e condire con olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale.

Disporre i ceci e l'arancia al centro del piatto e cospargere di scaglie di pecorino semistagionato, io ho usato lo scoperino. decorare eventualmente con spicchi d'arancia e una foglia di finocchio.

Condire con un filo d'olio e del pepe bianco.

