

### Buon S. Valentino (Menù per 2 p.)

*Un po' di storia: San Valentino, patrono di Terni, fu il primo vescovo della città. Perseguitato dal senato romano cadde martire il 14 Febbraio del 1273, ma è per aver celebrato il matrimonio tra una giovane cristiana e un legionario pagano che divenne il protettore degli innamorati. Il 14 Febbraio di ogni anno, centinaia di futuri sposi si scambiano la "promessa d'amore" proprio nella basilica dedicata a lui, San Valentino.*

### *Barchette di tonno e prosciutto*

#### *Ingredienti:*

- 1 confezione di pasta sfoglia
- 100 g di prosciutto
- 100 g di tonno
- 300 g di ricotta
- Noce moscata
- Prezzemolo

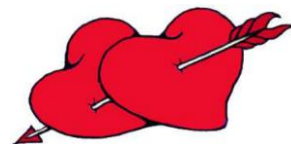
*Procedimento: Distendere la pasta sfoglia e formare delle barchette utilizzando gli stampini. Distendere le forme all'interno degli stampini, bucherellarne la superficie e cuocere in forno a 200° per 10 minuti. Nel frattempo miscelare insieme il tonno e il prosciutto, separatamente, con 150 g di ricotta. Passare nel frullatore e aggiungere 1 pizzico di noce moscata al prosciutto e poco prezzemolo. Solo prezzemolo nella mousse di tonno. Una volta cotte le barchette, adagiate un po' di mousse all'interno, sempre tenendo separate le due mousse.*

*Silvia Baroni*

### *Pennette alla Valentino*

#### *Ingredienti:*

- 160 g di pennette
- 50 g di porro
- Passata di pomodoro q.b.
- Basilico q.b.
- Sale grosso e fino q.b.
- Zafferano 1-2 bustine



*Procedimento:* Cuocere le pennette aggiungendo un po' di zafferano nell'acqua. Disporre il porro tagliato a rondelle sottili in una padella con poco olio, lasciare soffriggere e aggiungere un po' di passata di pomodoro. Aggiustare di sale e lasciare cuocere continuando a girare. Una volta pronto il condimento aggiungere qualche fogliolina di basilico (o del basilico tritato). Scolare la pasta e condire.

### *Rollini di pollo sorpresa*

#### *Ingredienti:*

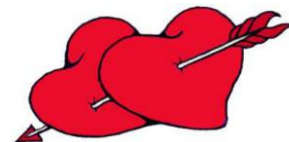
- 4 fettine di petto di pollo
- 4 fette di formaggio (fontal o emmenthal)
- 4 fette di prosciutto crudo
- 50 g di spinaci
- Vino bianco q.b.

*Procedimento:* Prendere le fettine di pollo già battute e adagiarvi sopra una fetta di prosciutto crudo, formaggio e un po' di spinaci. Arrotolare il tutto, fissare con uno stuzzicadenti (o con dello spago da cucina) e infarinare leggermente. Rosolare in padella con poco olio e una noce di burro, aggiungere un filo di dado e bagnare con il vino bianco. Aggiungere l'acqua e lasciar cuocere per 20-30' minuti.

*Silvia Baroni*

*Tiramisù alla Fragola**Ingredienti:*

- 100 g di fragole + 10 fragole per decorazione
- 160 g di mascarpone
- 150 g di zucchero
- 2 uova
- ½ bicchiere di maraschino
- Savoiardi (o pavesini) q.b.



*Procedimento: Frullare le fragole con 50 g di zucchero e i bicchier d'acqua, mettere il composto sul fuoco e portare ad ebollizione. Aggiungere il maraschino e lasciar bollire a fuoco basso per circa 20-30' minuti. Togliere dal fuoco e far raffreddare. Nel frattempo montare a crema i tuorli con lo zucchero rimasto, incorporare il mascarpone e amalgamare bene. Montare gli albumi a neve ed aggiungerli alla crema. Prendere 2 flutè e formare il tiramisù alternando a strati: savoiardi imbevuti nello sciroppo di fragole e crema al mascarpone fino ad ultimare con le fragole tagliate a fettine sottili.*

*Silvia Baroni*