

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

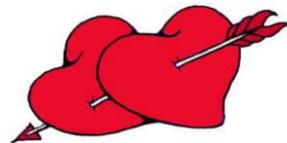
Procedimento: Distendere la pasta sfoglia e formare delle barchette utilizzando gli stampini. Distendere le forme all'interno degli stampini, bucherellarne la superficie e cuocere in forno a 200° per 10 minuti. Nel frattempo miscelare insieme il tonno e il prosciutto, separatamente, con 150 g di ricotta. 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:

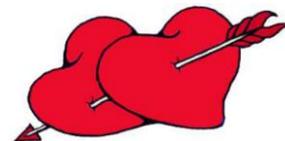
- 4 fettine di petto di pollo
- 4 fette di formaggio (fontal o emmenthal)
- 4 fette di prosciutto crudo
- 50 g di spinaci
- Vino bianco q.b.

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