Menu di San Valentino



per iniziare la serata.

insalata di valerianella

- valerianella
- 2 patate grandi
- 1 spicchio d'aglio
- sale e pepe
- olio di semi di zucca e aceto

<u>Suggerimento</u>: puoi completare l'insalata con chips croccanti di prosciutto, che donano un tocco speciale.

patate prezzemolate

- 500 grammi di patate
- prezzemolo fresco

Preparazione:

- lavare le patate e metterle in una casseruola
- riempire d'acqua fino a coprire le patate
- salare l'acqua, portare a bollore e dopo circa 30 minuti scolare
- sciacquare le patate con acqua fredda e sbucciarle
- sciogliere il burro in una padella e saltarci le patate sbucciate
- tritare il prezzemolo, cospargere le patate e servire con il salmerino







Menu di San Valentino

salmerino

- 2 salmerini interi / filetti di salmerino
- sale e pepe
- succo di limone
- un po' di farina
- 100 grammi di burro
- prezzemolo

Preparazione:

- sciacquare il salmerino con acqua fredda e asciugarlo leggermente con carta da cucina
- condire il pesce con sale e pepe e infarinarlo su entrambi i lati
- sciogliere circa 50 g di burro in una padella e friggere il pesce su entrambi i lati (a seconda delle dimensioni) per 12-18 minuti fino a doratura, facendo attenzione quando lo si capovolge, poiché la pelle può venir via facilmente
- a cottura ultimata, adagiare il pesce in un piatto e coprire con una pellicola per tenerlo caldo
- sciogliere il restante burro in un'altra padella, sfumare con il succo di limone e salare
- versare sul pesce e condire con prezzemolo tritato al gusto

Con il piatto principale consigliamo un elegante vino bianco.

mousse al cioccolato

- 1 confezione di panna da montare al cioccolato di Qimiq
- 1 cucchiaio di rum e frutta essiccata per decorare

Preparazione:

- mettere la panna al cioccolato in una ciotola e montare con un mixer fino al raggiungimento della consistenza desiderata
- 🔍 sfumare con il rum e guarnire con la frutta secca

