

Caro Babbo Natale

*per quest'anno ti chiedo un grande
regalo.....*

*vorrei che qualcuno cucinasse per tutte le
festività per me così io potrò godermi a
pieno le feste a tavola con i miei cari*



Per Babbo Natale

Santa Claus, Santa Claus's Main Post
Office, 96930 Napapiiri, Finlandia.

Cell 334.9499678



	DESCRIZIONE	PREPARAZIONE	EURO
ANTIPASTI DI PESCE			
1	Insalata di Mare	Polpo, gamberi, calamari e cozze conditi con olio, limone e prezzemolo.	Pronto a servire
2	Carpaccio di Salmone Marinato	Filetti di salmone affumicato marinati con agrumi, olio extravergine e pepe rosa.	Pronto a servire
3	Moscardino in guazzetto	Moscardini al guazzetto di pomodoro, prezzemolo e pane tostato	in microonde 3 minuti
			10
PRIMI DI PESCE			
4	Risotto con crema di scampi	Risotto senza glutine con una cremosa salsa agli scampi.	scaldare in padella 5 minuti
5	Paccheri all'astice	Pacchero al sugo di astice con 1/2 astice, pachino e prezzemolo	scaldare a fuoco lento
6	Ravioloni al Ragù di Mare	Ravioloni di pasta fresca fatti in casa al salmone con ragù di gamberi, cozze e vongole, arricchita con besciamella delicata.	in forno a 180°C per 8 minuti
			16
			16
SECONDI DI PESCE			
7	Filetto di Orata in Crosta di Verdure	Filetto di orata ricoperto da una crosta di zucchine e patate	In forno a 200°C per 10 minuti.
8	Polpo Arrosto con Crema di Patate	Tentacoli di polpo grigliati serviti con una crema di patate al rosmarino.	Riscaldare a fuoco lento.
9	Filetto di Branzino in Crosta di Patate	Filetto di branzino fresco avvolto in sottili fettine di patate croccanti.	In forno a 200°C per 15 minuti
			18
			19
			18
ANTIPASTI DI CARNE			
10	Tortino di polenta al ragu	Tortino di polenta al ragu di maiale e pecorino	in forno a 180°C per 5 minuti
11	Parmigiana di melanzane	Classica parmigiana di melanzane con parmigiano DOP e basilico	in forno a 180°C per 10 minuti
			10
			12
PRIMI DI CARNE			
12	Pacchero al ragù di cortile	Pasta fresca con un delicato ragù di di cortile, rosmarino e pecorino	scaldare in padella
13	Cannelloni di carne al forno	Cannelloni ripieni di carne macinata e ricotta, ricoperti da ragù e besciamella.	in forno a 180°C per 20 minuti.
			16
			15
SECONDI DI CARNE			
14	Brasato al Barolo con polenta	Manzo cotto lentamente in vino Barolo, servito con polenta morbida.	scaldare a fuoco lento
15	Arrosto di vitello con salsa ai funghi porcini	Tenero arrosto di vitello servito con una salsa cremosa ai porcini.	scaldare a fuoco lento
			21
			18
CONTORNI			
16	Verdure Grigliate Marinate	Zucchine, melanzane e peperoni marinati con olio, aglio e prezzemolo.	Pronto a servire
17	Patate al Forno al Rosmarino	Patate dorate al forno, facili da rigenerare	in forno a 200°C per 10 minuti.
			7,5
			5
DOLCI			
18	Tiramisù classico		5
19	Sacher tort		5
20	Cheese cake con nutella		5
21	Cheese cake frutti di bosco		5
22	Crema catalana		5
23			5



24 CENA RITIRO ORE 15
25 PRANZO RITIRO ORE 12
31 CENA RITIRO ORE 15
01 PRANZO RITIRO ORE 12

