



RICETTARIO DI LORENA

2019

Questo lavoro nasce dall'interesse culinario di Lorena, che comincia a sperimentarsi in cucina con l'aiuto della mamma.

“La cucina è un istinto. Ma non del tutto.
Si parte sempre da una sensazione, da
ingrediente che ti ha colpito.
Ma poi si sperimenta.
L'obiettivo è valorizzare qualcosa che ti
piace o piace a chi è seduto a tavola.”
Carlo Gracco

Indice

- Pasta con il salmone e panna **pag 2**
- Paccheri melanzane e pesce spada **pag 3**
- Pasta con funghi porcini **pag 4**
- Frittata con patate **pag 5**
- Prepariamo il caffè **pag 6**



La cucina è amore...

Pasta con salmone e panna

INGREDIENTI:

- Pasta
- Salmone
- Aglio
- Panna
- Olio extravergine
- Sale e pepe

PROCEDIMENTO:

Prendiamo una padella facciamo soffriggere olio e aglio per qualche secondo e aggiungere il salmone.

Mettere una pentola d 'acqua sul fuoco con un pò di sale quando bolle calare la pasta, scolare.

Aggiungere il salmone e la panna. Servire nel piatto e....

Buon Appetito

PACCHERI MELANZANE E PESCE SPADA

INGREDIENTI:

- -OLIO Extravergine
- -POMODORI
- -SALE
- -PREZZEMOLO
- -AGLIO
- -MELANZANE
- -PESCE
- -PASTA (PACCHERI)

PROCEDIMENTO:

Far soffriggere olio e aglio in una padella aggiungere il pesce spada tagliato a dadini, il sale, i pomodori e le melanzane. A fine cottura aggiungere un po' di prezzemolo. Mettere una pentola d'acqua sul fuoco, salarla e quando bolle calare la pasta. A fine cottura scolare aggiungere il sugo con il pesce e mescolare il tutto. Servire nel piatto e.....

Buon Appetito

PASTA CON FUNGHI PORCINI

INGREDIENTI :

- -funghi porcini
- -olio
- -aglio
- -panna da cucina
- Sale e pepe

Procedimento:

Prendiamo una padella facciamo soffriggere aglio e olio aggiungere i funghi porcini e un pizzico di sale. Mettere una pentola con acqua e sale quando bolle calare le tagliatelle e farle cuocere. A fine cottura scolarle e condirle con i funghi. Servire nel piatto e.....

Buon appetito

FRITTATA DI PATATE

INGREDIENTI:

- -UOVA
- -PATATE
- -OLIO
- -FORMAGGIO
- -PEPE

PROCEDIMENTO :

Prendere una padella mettere dell 'olio e friggere le patate e metterle da parte. In una ciotola rompere le uova e sbatterle aggiungere il sale , il pepe il formaggio.

Mettere in una padella un po di olio aggiungere le uova e le patate . Far cuocere da entrambi i lati e servire nel piatto e.....

Buon Appetito

FACCIAMO IL CAFFE'

COSA SERVE:

- -LA CAFFETTIERA;
- -IL CAFFE;
- -L' ACQUA;
- -LO ZUCCHERO;

PROCEDIMENTO:

Prendiamo la caffettiera mettere l'acqua nel bollitore fino al livello della valvola poi riempire completamente il filtro di caffè'. Avvitare e metterla sul fornello. Togliere la caffettiera dal fuoco non appena il caffè' sale. Mescolare il caffè' con un cucchiaino prima di versarlo nelle tazzine.