

# UNA BELLA IMPRESA

“il 18 novembre faccio il battesimo di Elisabetta.. pensavamo di far fare il buffet a catering Tiziana..”

“a si.. chi è??”

“sei tu”

beh.. detta così posso sembrare tonta.. ma non me l'aspettavo così all'improvviso sentirmi chiamare catering..

Ma le sorprese non sono finite... gli invitati sono circa 100.. 0.0.. e tutti che mi dicono “ma forse non ti rendi conto.. ma sei matta..” sarà stata la mia solita incoscienza ma io ho detto di si.. in effetti non mi rendevo conto bene, non ci ho pensato molto per non farmi prendere dall'ansia ma ora che ce l'ho fatta penso “ma come ho fatto.. in due in un giorno e mezzo per un centinaio di persone??”

Penso di essermi organizzata bene, è circa un mese e mezzo che lo so e da allora ho iniziato a fare una ricerca dalle cose già provate, ho fatto un elenco delle ricette, una lista di ingredienti con tutte le quantità, ho fatto una scaletta delle cose da fare e poi ho messo le mani in pasta.. è stata dura, direi stancate.. non ho fatto tutto da sola però.. sono stata supportata dal mio validissimo aiutante.. lui che mi ha degnamente supportata.. GRAZIE!!

A dirla tutta non sapevo esattamente le quantità, dicono di considerare 5-6 pezzi a persona ma secondo me per un buffet-pranzo sono pochi, quindi son andata un po' a istinto.. man mano che le cose erano pronte le traserivo nei vassoi poi nelle scatole da trasporto quindi non mi son resa conto di quante cose stavano uscendo dal forno.. sarà poco.. sarà troppo??? quando ho visto le tavole del buffet ho pensato “e se non le riempio??” poi ho iniziato a stendere i vassoi e mi son resa conto che non ci stava tutto, ho dovuto aggiungerne un'altro.. che soddisfazione.. sono stata molto felice di com'è andata e anche per i complimenti ricevuti!!

ecco il mio buffet

- mini semidolci farciti (p. crudo, salame, speck, p.cotto con fontina, pomodoro e mozzarella)
- mini hot dog
- mini fagottini ripieni agli spinaci e ricotta
- pizzette di sfoglia alla ricotta (margherita, funghi, wustel)
- fagottini di sfoglia ripieni al tonno e ricotta
- grissini di sfoglia con senape, p.crudo e parmigiano
- tartellette di brisè al parmigiano e mousse al p.cotto
- tartellette di brisè con ripieno di zucca
- tartellette di brisè con ripieno alle erbe e philadelphia feta e pomodorini confit
- tartellette ai cipollotti e crema
- cubetti di brisè ripieni alle zucchine e scamorza affumicata
- schiacciata al pesto con patate
- .focaccia ripiena con salsiccia e funghi
- quiche loraine
- cubetti di polenta con pesto di lardo
- insalata di pere, rucola, pecorino, insalata e aceto balsamico
- torta di patate, mozzarella e pomodorini secchi
- cous cous zucca e salsiccia
- cous cous piselli, carote, fagiolini e ceci
- penne al pomodoro con prosciutto cotto e funghi



[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)







[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)



[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)



[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)





[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)





[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)



[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)



[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)





[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)