

# **PATÉ DI SALMONE E RICOTTA CON OLIVE POMODORINI E PISTACCHI**

Il paté di salmone e ricotta con olive, pomodorini e pistacchi è un delizioso antipasto ottimo da spalmare sul pane caldo. La preparazione del paté è molto rapida, il tempo più lungo consiste nel riposo in frigorifero, perfetto per la vigilia di Natale o per il cenone di capodanno.



## **PATÉ DI SALMONE E RICOTTA CON OLIVE POMODORINI E PISTACCHI**



- 200 g di salmone affumicato
- 230 g di ricotta di mucca fresca
- 50 +20 g di burro morbido
- 20 g di olive taggiasche
- 20 g di pomodorini secchi
- 20 g di pistacchi in granella
- scorza di un limone bio
- 1 cucchiaino di tabasco
- pepe rosa

1. Frullate il salmone con la ricotta e 50 grammi di burro morbido fino a formare una crema liscia.
2. Scolate le olive ed i pomodorini dall'olio e tamponate bene con uno scottex per eliminare l'olio.
3. Tritate grossolanamente ed unitele entrambi al paté, unite la scorza grattugiata del limone, del pepe rosa sbriciolato, il tabasco ed i pistacchi, mescolate.
4. Versate il paté nella terrina LE CREUSET e ponetevi sopra l'apposita pressa, fate una leggera pressione e lasciate riposare un'ora in frigorifero.
5. Fondete il burro rimanente, togliete il peso da sopra il paté e versate il burro, cospargete con altra granella di pistacchi e a piacere decorate con due mezze fette di limone tagliate sottili. Coprite con il coperchio e lasciate rassodare in frigorifero per almeno 3 ore prima di servire.
6. Fate tostare il pane e quando è ancora calda spalmatelo con abbondante paté, servite con dell'insalatina fresca.





TERRINA LE CREUSET



  
*Lombardo di Venere*





Lambello di Venere













# SOVRACOSCE DI POLLO SCALOPPATE ALLA BIRRA

Questa ricetta voglio dedicarla alle mie amiche.. si lo so che non è un gran chè e non sembra proprio una ricetta da "dedicare" però c'è un motivo!!! Mi chiedono sempre cosa cucinare per cena: *".. mi devi dare qualche ricettina semplice ma buona, non so mai cosa preparare per cena, mi viene in mente solo la bistecca con l'insalata.."* beh care amiche questa è davvero semplice semplice e molto gustosa.. e non fatevi intimorire dal nome.. solo poesia!!

## SOVRACOSCE DI POLLO SCALOPPATE ALLA BIRRA

(ingredienti per 2 persone)

4 sovracosce di pollo

66 ml di birra

1 spicchio d'aglio

sale di cervia alle erbe aromatiche

farina

pepe rosa

burro, olio extravergine d'oliva

Mettete a rosolare 1 spicchio d'aglio in una casseruola con un po di burro e un filo d'olio extravergine d'oliva, infarinate le sovracosce e farle rosolare bene in padella, devono fare un po di crosticina.

Salate con sale alle erbe aromatiche di cervia, altrimenti mettete qualche foglia di salvia e un po di rosmarino tritato. Coprite con la birra e continuate la cottura finche la birra si è asciugata formando una cremina.

Servire con un po della salsa alla birra e a piacere condire con del pepe rosa e broccoli saltati in padella.

Più semplice di così!!!!



