

Tutti i giorni il carrello della spesa

4 IDEE CON I PRODOTTI

Ricette facili e sfiziose per dare una marcia in più alla cucina quotidiana, scegliendo gli



Foto: © Toupargel

CESTINETTI ALLA FRUTTA MISTA

🕒 20 MINUTI 🕒 10 MIN. ! FACILE € OLTRE 10 €

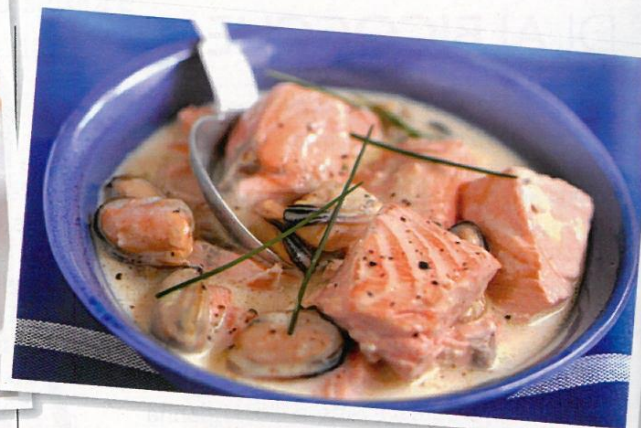
INGREDIENTI PER 4 persone

- * 150 g di pasta fillo * 40 g di zucchero * 40 g di burro
- * 1/2 cucchiaino di cannella in polvere * 125 g di crema pasticciera già pronta * 8 chicchi di uva rossa * 2 kiwi
- * 1 mango * 4 fette di ananas * 2 mandarini

► **Mondate** e lavate la frutta, quindi tagliatela a dadini e a fette (potete anche usare una macedonia di frutta sciroppata).

► **Tagliate** la pasta fillo in 12 quadrati di 8-10 cm di lato, quindi spennellateli con il burro fuso e spolverizzateli con lo zucchero e la cannella.

► **Sovrapponete** 3 quadrati di pasta fillo e metteteli a 3 a 3 in 4 stampini da budino, quindi fate cuocere in forno già caldo a 200 °C per 5-6 minuti. Riempite i piccoli cestini con la crema e la frutta, e servite.



ZUPPETTA DI SALMONE E COZZE

🕒 25 MINUTI 🕒 25 MINUTI ! FACILE € OLTRE 10 €

INGREDIENTI PER 4 persone

- * 600 g di filetti di salmone * 200 g di cozze * 250 ml di brodo di pesce * 200 ml di panna da cucina * 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva * 2-3 steli di prezzemolo
- * 2-3 steli di erba cipollina * sale e pepe nero in grani

► **Pulite** le cozze e fatele aprire in un tegame con il prezzemolo, a fuoco vivace e con il coperchio, per 4-5 minuti, poi sgusciatele.

► **Unite** la panna al brodo di pesce e fate ridurre a fuoco medio, fino a ottenere una salsa piuttosto liquida. Tagliate il salmone a grossi dadi e rosolatelo in una padella con l'olio assieme alle cozze, salate.

► **Trasferite** il salmone e le cozze nella salsa, e fate cuocere per 6-7 minuti; unite l'erba cipollina e servite la zuppetta, spolverizzandola con il pepe.

SCELTI PER VOI



Ananas, qualità superiore. Gusto, freschezza e garanzia di eccellenza per un frutto che si presta a molte preparazioni dolci e salate. *Ananas, F.lli Orsero, prezzo n.d.*
Crema subito pronta. È una crema pasticciera pronta all'uso per farcire torte, crostate e bignè; oppure, può essere gustata anche da sola. *Crème pâtissière, Hualà, da 500 ml, 1,80 €.*



Dadi di pesce. Sono preparati con merluzzo, gamberetti, granchio e verdure. Da sciogliere nell'acqua o da unire ai cibi in cottura. *Dadi per brodo pesce, Bauer, 6 cubetti, 2,31 €.*
Prezzemolo tritato. Il dosatore "apri e chiudi" permette di ottimizzare la quantità da utilizzare. *Prezzemolo tritato, Passione Verde, Agrifood, da 50 g, 0,48 €.*

