

JUST A PRESENT...

UN REGALO DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO

MONDOFRUTTA: IL TUO COCKTAIL ANALCOLICO A BASE DI FRUTTA

Ingredienti:

4cl succo d'ananas - pineapple juice - jus d'ananas - ananassaft - zumo de piña

4cl succo d'arancia - orange juice - jus d'orange - orangensaft - zumo de naranja

1cl sciroppo di fragola - strawberry syrup - sirop de fraise - erdbeerensyrup - jarabe de fresa



5cl sprite - limonade



Mescola con un cucchiaino da cocktail o shakera. I centilitri possono essere misurati con un jigger. Aggiungi qualche cubetto di ghiaccio. Decora con una fetta di arancia o di ananas.



Stir with a bar spoon or shake. Centiliters can be measured with a jigger. Add some ice cubes. Garnish with an orange or pineapple slice.



Mélangez à l'aide d'une cuillère à cocktail, ou secouez. Pour mesurer le centilitres utilisez un doseur. Ajoutez quelques glaçons. Décorez avec une tranche d'orange ou d'ananas.








Die Zutaten mit einem Cocktaillöffel vermischen. Die Dosen mit einem Jigger messen. Einige Eiswürfel zugeben. Mit einer Orangen- oder Ananasscheibe dekorieren.



Mezcla con una cuchara mezcladora o agita con fuerza en una coctelera. Añade unos cubitos de hielo. Decora el vaso con una rodaja de naranja o un trozo de piña.

Per 8 persone	TORTINO DI CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO CHOCOLATE CAKE MOELLEUX AU CHOCOLAT ZUTATEN PASTEL DE CHOCOLATE CON CORAZÓN BLANDO
--------------------------	---

INGREDIENTI
PROCEDIMENTO

INGREDIENTI		PROCEDIMENTO
Ingredienti per tortino:		
Farina – Flour – Farine- Mehl - Harina	Gr.50	 Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, montare le uova con lo zucchero e aggiungere la farina, il cioccolato e il burro. Versare l'impasto negli stampi imburrati e cuocerli in forno a 160°C per 15 minuti.  Melt the chocolate bain-marie, beat the eggs with the sugar and add the flour, the chocolate and the butter. Pour the dough in the buttered mould and bake at 160° for 15 minutes.  Faites fondre le chocolat à bain-marie, montez les œufs avec le sucre et ajoutez la farine, le chocolat et le beurre. Versez la pâte dans les moules beurrés et faites cuire au four à 160° pendant 15 minutes.  In Wasserbad Schokolade schmelzen, Eier mit Zucker zu Schnee schlagen und Mehl, Schokolade und Butter zugeben. Den Teig in die gefettete Form eingießen. Im Ofen auf 160° für 15 min. backen  Derretir el chocolate al baño maría, batir los huevos con el azúcar y añadir la harina, el chocolate y la mantequilla. Verter el compuesto en los moldes ya untados con la mantequilla y hornear durante 15 minutos a 160°C .
Burro fuso – Melted butter - Beurre fondu – Schmelzbutter - Mantequilla derretida	Gr.100	
Zucchero - White sugar -Sucre – Zucker - Azúcar	Gr.100	
Cioccolato fondente – Black chocolate- Chocolat noir – Bitterschokolade- Chocolate negro puro	Gr.150	
Uova – Eggs – œufs – Eier- Huevos	N°3	



PRIMO PIATTO	TITOLO: Ravioli di cernia con ragù di calamari, vongole, cicerchia e pomodoro Corbarino	PER N°10
---------------------	--	-----------------

N°	INGREDIENTI	U.M.	Q.tà	ESECUZIONE
1	Pasta all'uovo	kg	1	<p>Cuocere la cicerchia per 3 ore con mirepoix grossolana.</p> <p>Preparare la pasta all'uovo.</p> <p>Spinare il pesce, con gli scarti preparare un fumetto.</p> <p>Aprire le vongole, ben spurgate, con spicchio d'aglio e olio, sgusciare e recuperare l'acqua: filtrare allo chinoise.</p> <p>Pulire i calamari e tagliarli a julienne.</p> <p>Pulire l'aglio e tritare il prezzemolo.</p> <p style="text-align: center;">Per la farcia</p> <p>In un saltiere versare l'olio e fare rosolare la mirepoix a brunoise, aggiungere la polpa di pesce, condire con sale e allungare con fumetto.</p> <p>Lasciare ridurre, tritare e far raffreddare, aggiungervi un uovo e poco prezzemolo.</p> <p>Preparare i ravioli.</p> <p style="text-align: center;">Per la salsa</p> <p>In una casseruola versare l'olio, la mire-poix a brunoise, far rosolare i calamari ed aggiungervi i pomodori a pezzi, allungare con fumetto e aggiungervi la cicerchia. Cuocere a fuoco lento per circa 20minuti e completare aggiungendo le vongole e l'acqua di cottura.</p> <p>Cuocere la pasta al dente e saltare con la salsa, completare con prezzemolo e olio crudo.</p> <p>Servire caldo.</p>
2	Mirepoix	gr	500	
3	Polpa di cernia oppure rospo merluzzo	gr	500	
4	Vongole aperte sul fuoco	gr	500	
5	Cicerchia ammollata per 15/18 ore	gr	200	
6	Olio extra vergine oliva	gr	200	
7	Aglio	gr	2	
8	peperoncino-prezzemolo	qb		
9	Uovo 1+1 (uno per pennellare)			
10	Fumetto di pesce	q.b.		
11	Calamari puliti o seppie	kg	1	
12	Pomodori rossi corbarino fresco	gr	300	



READY TO TRAVEL? – PRONTO PER VIAGGIARE?

Divertiti con TRIVAGO! Il promo metamotore che compara i prezzi di hotel, bb, ostelli in tutto il mondo...

www.trivago.it