Menu San Valentino

www.mammafelice.it

Gamberoni allo zenzero

2 gamberoni a persona
1 radice di zenzero
1 spicchio di aglio
olio, prezzemolo e sale

Sciacquare i gamberoni lasciandoli interi, con tutta la testa. In una padella ampia, far appassire l'aglio schiacciato e la radice di zenzero grattugiata con due cucchiai di olio. Aggiungere i gamberoni, far saltare per massimo 5 minuti, servire con prezzemolo fresco tritato.

Ravioli di pesce con crema di zafferano e semi di papavero

1 confezione di ravioli di pesce (gamberi o salmone)
1 confezione piccola di panna da cucina leggera
zafferano di buona qualità
1 pezzetto di porro
olio, sale

Lavare il porro, tagliarlo a rondelle e soffriggerlo in una larga padella con l'olio, senza farlo bruciare. Mettere a cuocere la pasta ripiena in acqua bollente salata.
Nel frattempo abbassare la fiamma della padella in cui abbiamo fatto scaldare il porro, aggiungere la panna da cucina e fare sobbollire. Aggiungere lo zafferano e mescolare. Se necessario, utilizzare poca acqua della pasta per stemperare meglio il sugo.
Scolare con un colino la pasta ripiena, farla saltare in padella velocemente e guarnire con i semi di papavero.

Salmone alla griglia con zucca all'aglio gratinata

filetto di salmone
zucca privata della buccia
3 teste di aglio biologico
pangrattato
sale, olio
salvia fresca

Pulire la zucca, eliminando la buccia e tagliandola a fettine regolari. Condirla con pangrattato e salvia fresca tritata, olio e sale, e infornare il tutto insieme a 3 teste di aglio leggermente spellate e tagliate a metà in orizzontale.

Pulire il filetto di salmone eliminando eventuali lische in eccesso: ci si può aiutare con delle pinzette da cucina. Quando la zucca sarà quasi cotta, grigliate il salmone su una piastra leggermente oliata, e cuocetelo secondo il grado di cottura desiderato.

Servite il salmone con la zucca tagliata a fette e mezzo spicchio di aglio al forno: l'aglio, cuocendosi, forma una crema morbida che può essere spalmata direttamente sul salmone, per accompagnarlo al meglio.

Biscottini al cioccolato piccante

biscotti tipo lingue di gatto
cioccolato fondente
peperoncino

Facciamo sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria (o al microonde) per qualche minuto. Aggiungiamo peperoncino dolce in polvere e mescoliamo il tutto.
Quando il cioccolato è leggermente raffreddato, ma ancora liquido, immergiamo i biscottini nella pentola, ricoprendoli per metà.
Disponiamo i biscotti su un piatto e riponiamoli in frigo per far rassodare il cioccolato.
Prima che il cioccolato sia di nuovo rassodato, possiamo eventualmente aggiungere cuoricini di zucchero.
Servite i biscottini con un caffè bollente aromatizzato con una stecca di cannella.