

# Cucinare bene

Facile e d'effetto

il Panettone gastronomico



13 nuove ricette

con cotechino e lenticchie



Gustosi accordi

di sapore nei primi piatti



Meringata  
fiorita



## Dolci creativi per le feste

...e ancora: cappone farcito, pane portafortuna, buffet giovane, caffè da gourmet



1. L'azienda vitivinicola **Ciù Ciù** prepara e spedisce confezioni e pacchi regalo con i vini scelti da voi (tel. 0736 618024, [degustazioni@ciuciuini.it](mailto:degustazioni@ciuciuini.it)). 2. I famosi frollini al burro di **Walkers** sono proposti in una simpatica scatola di latta a forma di calza. 3. L'elegante confezione in stile "Vintage" contiene i golosi cioccolatini **Pernigotti**. 4. La Stella di Natale di **Nattura** è 100% vegana e non ha olio di palma. 5. Happy Snack è il pack a forma di sacco di Natale, con tutte le delizie di **Kinder**. 6. Magiche atmosfere con le candele profumate di **Yankee Candle**. 7. Alzata con decori a tema di **Villeroy&Boch**. 8. Sigillatrice per sottovuoto di **Caso Design**, ideale per carne, pesce, frutta e verdura. 9. Pentola Multi-star, per pasta e verdure a vapore, di **Fissler**. 10. Il barbecue a gas di **Barberix** può essere usato anche in interno, per grigliate sane e perfette.



## Sfere aromatiche

Preparazione 20 min

### Ingredienti 6

●ricotta 250 g ●Parmigiano Reggiano 40 g ●pancarré 2 fette ●mandorle 50 g ●erba cipollina 5-6 fili ●semi di papavero 20 g ●olio di semi 20 ml

●Scolate bene la ricotta dal suo latticino. ●Raccoglietela in una ciotola. ●Incorporate il Parmigiano grattugiato e la mollica del pancarré, a cui avrete eliminato la parte esterna, sbriciolata. ●Frullate grossolanamente le mandorle e unitele nella ciotola agli altri ingredienti. ●Amalgamate bene con una forchetta. ●Ungete leggermente le mani con l'olio e prelevate il composto con un cucchiaino, formate delle sfere facendole rotolare tra le mani, adagiatele, man mano, sul piano di lavoro coperto con un foglio di carta forno. ●Pulite l'erba cipollina con carta da cucina inumidita, tagliatela a pezzetti con le forbici. ●Versate in una ciotolina i semi di papavero. ●Rivestite parte delle sfere preparate facendole rotolare nella ciotolina con i semi, copritene altre con l'erba cipollina preparata, lasciate le ultime lisce, senza rivestimento. ●Trasferitele su un vassoio, coperto con carta forno, in frigorifero fino al momento di servire. ●Prelevate le sfere e infilate in ciascuna un lungo spiedino. ●Collocatele in un contenitore adeguato o, in alternativa, sistemate gli spiedini in alcune tazze tipo mug. ●Utilizzate dei sacchetti alimentari trasparenti in cui trasferire il contenitore con le preparazioni, richiudeteli e decorate la confezione con un cartoncino beneaugurale.