

“Hopus”.....Forever

Hopus



Eccomi qua,

come promesso vi presento la seconda delle tre
“prezzemoline”, la Hopus.

Fiore all’occhiello e ultima arrivata nella gamma della
famiglia Lefebvre, dove ricordiamo tra le altre le più
conosciute:

Blanche de Bruxelles (la terza prezzemolina, di cui
parleremo)

La Floreffe

La Bonne Esperance

Prodotta con ben cinque differenti qualità di luppolo

(tre dalla Germania, una dalla Slovacchia, una dalla Repubblica Ceca), si contraddistingue per un gusto del tutto unico e per il caratteristico tappo in ceramica e per una seconda fermentazione in fusto che la rende unica e caratterizzante.

Si trova a suo agio in cucina e adora essere abbinata, per esempio ad antipasti importanti di pesce, carni bianche. Prosciutto poco grasso, cotto o crudo, accompagnato da pane o da grissini. Primi e secondi piatti strutturati ma non molto grassi. Zuppe di cereali (fave, lenticchie, orzo) con olio d'oliva extravergine, lardo affumicato, aromi. Arrostiti di volatili da cortile. Formaggi a pasta semidura e dura da latte vaccino. Pasticceria anche con cioccolato. ma la volete sapere una cosa? scchhhhhhhh potete e dovete berla anche da sola, non versatela tutta però, lasciate il fondo (2 dita) e versatela successivamente in un bicchierino piccolo come potete vedere in foto. perchè? per sentire tutto il profumo dei luppoli depositati.

Trovatela. (la trovate in qualche supermercato, altrimenti compratela da me)

Bevetela.

Godetevela.

Cheers!!

[Paella alla valenciana](#)



La paella alla valenciana è un piatto unico e sicuramente da mangiare in compagnia! Esce un pò dai canoni del “veloce” se decidi di utilizzare il pesce fresco al posto di quello surgelato: in ogni caso semplice e gustoso! E’ il piatto che adoro preparare quando invito gli amici a casa perchè mi consente di rimanere a tavola a chiaccherare con loro. D’estate lo servo con litri di sangria fresca !!!!

★ INGREDIENTI ★

(circa 6 persone)

1. 500 gr di petto di pollo
2. 1 chilo di cozze
3. 1 bicchiere di vino bianco
4. 1 peperone rosso
5. 1 peperone verde
6. scampi qb
7. 200 gr di salsiccia piccante
8. 4 spicchi d’aglio
9. 1 cipolla

10. 1 bustina di zafferano
11. 4 tazze di riso
12. olio EVO qb
13. 3 pomodori grandi maturi, ma sodi
14. 1 tazza di piselli
15. sale e pepe qb

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- gratta e lava accuratamente le cozze
- mettile in un tegame grande, versa il vino bianco e lasciale per 5', senza coprirle, a fuoco vivo perchè si aprano: spegni e mettile da parte
- mescola in una pentola un litro e mezzo di acqua, lo zafferano e sale qb: metti il riso e fallo cuocere coperto per 15 minuti: spegni e lascia che si gonfi
- lava e taglia i peperoni ad anelli, togliendo i semi e la parte bianca
- lava gli scampi ed asciugali
- taglia la salsiccia a rondelle
- taglia a tocchetti il petto di pollo
- sbuccia l'aglio e la cipolla e tagliali molto finemente
- scotta per 20 secondi i pomodori nell'acqua in ebollizione e toglili loro la pelle ed i semi
- mescola in una pentola un litro e mezzo di acqua, lo zafferano e sale qb
- metti il riso e fallo cuocere, coperto, per 15 minuti.
- spegni e lascia che si gonfi

★ PROCEDIMENTO ★

- scalda l'olio in una grande padella (la paella in

- spagnolo) e fai rosolare l'aglio e la cipolla
- aggiungi il pollo e fai cuocere per 5' finchè risulteranno dorati
 - mescola bene e aggiungi tutti gli ingredienti che hai preparato nel seguente ordine: gli anelli di peperoni, le rondelle di salsiccia, le cozze intere con il loro liquido di cottura, gli scampi, i piselli, sale e pepe qb
 - copri e lascia cuocere per 20'
 - sgocciola il riso se è rimasto del liquido di cottura
 - mettilo in un grande piatto da portata pre-riscaldato
 - poni sopra il contenuto della padella, sistemando ad arte i diversi ingredienti

La tua paella alla valenciana è pronta, servila calda e buona tavolata!!!!

[Platessa tricolore](#)



Un secondo come sempre semplice, veloce e gustoso! Sei come sempre trafelata da mille cose da fare, arrivi di corsa dall'ufficio e devi anche cucinare! Accendi il forno, disponi in una teglia il pesce, condiscilo e..a tavola!!!! Questo piatto è anche bello da vedere, ricorda i nostri colori della bandiera!

★ INGREDIENTI ★

1. filetti di platessa surgelati
2. pomodorini pachino
3. aglio
4. prezzemolo
5. olio EVO qb
6. Sale qb

★ PROCEDIMENTO ★

- accendi il forno a 180°
- fodera una teglia con carta stagnola o carta forno
- metti un filo d'olio ed un pizzico di sale su tutta la superficie
- adagia i filetti di platessa e condiscili con i pomodorini a pezzetti, il prezzemolo l'aglio
- sala e condisci con l'olio
- inforna per un quarto d'ora, volendo gli ultimi 5 minuti puoi farli gratinare

La tua platessa tricolore è pronta...buon appetito!

[Hoegaarden grand cru? Una piacevole sorpresa](#)



Carissimi degustatori e appassionati,

Oggi vi presento la hoegaarden grand cru, una birra decisa e di carattere.

Nel nostro abitudinario mondo birraio, siamo abituati ad associare la parola hoegaarden a una dissetante birra bianca da boccale, mentre invece con mio stupore, ci troviamo davanti a una Birra Bionda dal colore acceso e dal gusto deciso.

Devo confessarvi che il primo assaggio è stato fin troppo veloce e forse sbagliato nell'abbinamento culinario, ma avevo fretta di provare i nuovi arrivi, magari coglierò l'occasione del secondo assaggio per darvi i giusti abbinamenti.

Se costretto da una pistola alla tempia, direi di scartare tutto ciò che dice pesce e concentrarsi più su hamburger di manzo o di cavallo o pasta al ragù, magari delle lasagne.

Cercatela, trovatela, dissetatevi.....

se volete conoscere di più del mondo Hoegaarden:

[http://it.wikipedia.org/wiki/Hoegaarden_\(birra\)](http://it.wikipedia.org/wiki/Hoegaarden_(birra))

Alla prossima

Cheers!