

Filetti di nasello con patate



Un modo come un altro per far mangiare pesce ai miei figli. Non sa di pesce ;-), non ci sono le lische e ci sono le patate che piacciono sempre!

★ INGREDIENTI ★

1. Una confezione di filetti di nasello
2. 6 patate medie
3. 1 cipolla
4. 6 cucchiaini di passata di pomodoro
5. Olio evo qb
6. Sale qb
7. Pepe o peperoncino qb

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Scongela i filetti di nasello
- Pela, lava e taglia le patate a tocchetti
- Taglia la cipolla a fettine sottili

★ PROCEDIMENTO ★

- In una wok metti olio e cipolla e fai rosolare
- Aggiungi le patate a tocchetti e fai insaporire
- Aggiungi la passata di pomodoro, il sale e il pepe
- Mescola bene, metti il coperchio e fai cuocere le patate
- Quando sono giunte quasi a cottura, adagia i filetti di nasello sopra, copri e fai cuocere 10' minuti per lato

Servi i filetti accompagnati dalle patate e buon appetito!



Strudel di wurstel, patate e mozzarella



Pasticciamocongiusy □ Sfoglia con wurstel, patate e mozzarella □

*Ecco l'ennesima idea per farcire la sfoglia.
Un piatto dai sapori bavaresi, da
accompagnare ad un bel bicchiere di birra
fresca. Questo strudel wurstel, patate e
mozzarella si presta per essere gustato in
estate, è buonissimo anche freddo!*

★ **INGREDIENTI** ★

1. 1 rotolo di pasta sfoglia rotonda, io utilizzo quella fresca della buitoni
2. 1/2 patate
3. 1 conf di wurstel grandi
4. 1/2 mozzarelle
5. senape
6. latte qb
7. sale qb
8. olio evo qb

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- taglia a fettine sottili, per il lungo, i wurstel
- lessa le patate e tagliale a tocchetti
- taglia a tocchetti anche la mozzarella
- stempera 1 cucchiaino colmo di senape in una scodella con due cucchiaini di latte

★ PROCEDIMENTO ★

- disponi le fettine di wurstel su tutta la superficie della sfoglia
- aggiungi le patate e la mozzarella a tocchetti
- distribuisce la salsina di senape
- arrotola la pasta dando la tipica forma dello strudel
- aggiungi un filo d'olio ed un pizzico di sale
- inforna a 200° per 30'

Servi caldo il tuo strudel con wurstel , patate e mozzarella con una bella birra fresca e...buon appetito!!!!



Plumcake di salmone allo zenzero e semi di papavero



Il pesce a casa mia devo proporlo elaborato poiché non è particolarmente amato. Quando i miei figli erano piccini, mangiavano bistecche di salmone convinti di mangiare la carne del maialino rosa! Questo plumcake potete servirlo freddo in estate, tiepido in inverno come antipasto per il pranzo di natale o anche come un ottimo secondo piatto.

★ INGREDIENTI ★

1. 100 gr di salmone in busta
2. 300 gr di salmone fresco o surgelato
3. 5 patate di media misura
4. Zenzero fresco o in polvere abbondante
5. Semi di papavero
6. Formaggio spalmabile
7. Sale
8. Cipolla q.b.
9. Olio evo q.b.

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Sbuccia le patate e lessale
- Taglia a pezzetti il salmone
- Taglia a tocchetti le patate
- fodera con la pellicola uno stampo per plumcake

★ PROCEDIMENTO ★

- In una wok fai soffriggere con olio la cipolla ed il salmone
- Aggiungi le patate, lo zenzero, i semi di papavero
- Mescola bene per far insaporire le patate e per ultimo sciogli un panetto di philadelphia per dare cremosita'
- Riempi lo stampo, schiacciando bene e fallo raffreddare in frigo affinché prenda la forma.

Servilo tagliandolo a fette.