

SAMURAI®

Natale Effetto Samurai,
la semplicità diventa
Food Design!



Photo credit:
Tiziana Ricciardi
@deliziosavirtu



INVENTA IL TUO NATALE
CON EFFETTO SAMURAI!

 @samurai_Italia

 samuraitalia

 www.samurai.eu

ACCESSORI SAMURAI FOOD

A NATALE È DI SCENA IL FOOD DESIGN, DIVERTENTE E...CONTAGIOSO!

L'amore per il cibo dilaga: un fenomeno sorprendente per la varietà di persone di ogni età e cultura che si sono riscoperte **Food Lovers**.

Una passione che si tramuta nel puro piacere di creare, inventare, sperimentare e ammirare: un caleidoscopio di sapori, abbinamenti e forme, che prende vita con proposte deliziose per il palato e decorative per la tavola, buone da gustare e belle da condividere.

La nuova arte del "food design" è così semplice e coinvolgente, da spronare anche i più sprovveduti a cimentarsi nella pratica culinaria e scoprirsi, insieme a **SAMURAI** sorprendentemente capaci. Che soddisfazione!

SAMURAI ha scelto 11 Food Lovers per realizzare proposte natalizie originali e facili da creare, che richiedono solo buon gusto e fantasia, un coro di creatività che parte dagli elementi più semplici per ottenere il risultato più sorprendente. Una squadra di persone diverse tra loro per gusti, esperienze e scelte alimentari, ma uniti dalla stessa passione e dall'utilizzo degli **Accessori Samurai Food** nel creare le golosità del prossimo Natale con... "Effetto Samurai".

Gli **Accessori Samurai Food** offrono tutto l'occorrente per creare e presentare il menu ideale in ogni occasione: **stuzzicadenti, spiedini, spiedi extralong**, elegant e deluxe, con impugnature floreali, ergonomiche, annodate a mano e a forma di cuore, oppure "kokeshi" in perfetto stile samurai, che ricorda il manico della spada degli antichi guerrieri giapponesi. Semplici e giocosi, sono accessori pratici, funzionali e naturali al 100%, realizzati in bambù, legno di pino e betulla per un consumo ecofriendly.

La scelta più semplice per trasformare ogni ricetta del periodo più festoso dell'anno in inedite proposte gourmet, seguendo una sola regola: **DIVERTIRSI!**



LUCA PEREGO

@LUCAKE | WWW.LUCAKE.IT



Nato a Monza, 24 anni, figlio di panettieri alla loro terza generazione; Luca è un giovane allegro e solare che ha spopolato sui social postando i suoi meravigliosi dessert; la bontà delle sue ricette, semplici e raffinate, ritratte con scatti di stile, hanno conquistato persino la RAI, che lo ha invitato come protagonista a due puntate di DETTO FATTO.

Da piccolo, mentre guardava incantato le torte fatte dalla mamma per le sue feste di compleanno che gli piacevano "alla follia", si è promesso che un giorno avrebbe imparato a fare dei dolci buonissimi, così avrebbe potuto mangiarne a volontà. Ci è riuscito, e oggi è anche il suo lavoro!

CREMOSO AL CIOCCOLATO CON PANDORO E MELAGRANA

Il pandoro è il tipico dolce delle feste. Semplice o farcito è sempre apprezzato da tutti. Questa proposta oltre ad essere molto divertente e decorativa per stupire gli ospiti è anche un'ottima idea per riutilizzare il pandoro rimasto.



Difficoltà

Facile



Tempo di preparazione

20'



Tempo di cottura

15'



Porzioni

10

INGREDIENTI

Per la base

Pandoro 150 g

Per la bagna

Acqua 70 ml

Zucchero 40 g

Scorza di arancia biologica 1

Per il cremoso

Mascarpone 250 g

Crema spalmabile alla nocciola e cioccolato 150 g

Panna 200 ml

Zucchero a velo 1 cucchiaino

Impiattamento e decorazioni

Riccioli di cioccolato q.b.

Chicchi di melagrana q.b.

Gondole Decor, Spiedini Love

PREPARAZIONE

Prepara la bagna mettendo in un pentolino acqua, zucchero e scorze d'arancia e quando sfiorerà il bollore togli dal fornello e lascia raffreddare. Adagia sul tavolo le **Gondole Decor**.

Taglia in piccoli rettangoli sottili il pandoro della stessa misura della base delle gondole e disponili all'interno. Quando la bagna sarà raffreddata, con l'aiuto di un pennello, inumidisci il pandoro. In una ciotola mescola con lo sbattitore elettrico il mascarpone, la crema spalmabile e lo zucchero a velo. In un'altra monta la panna e uniscila al composto precedente mescolando delicatamente con un lecca pentole, dall'alto verso il basso.

Metti la crema ottenuta in una sac à poche con bocchetta e distribuiscila sul pandoro fino a coprirlo.

IMPIATTAMENTO

Adagia dei riccioli di cioccolato sulla superficie della crema.

Sgrana una melagrana e disponi qualche chicco in superficie, assieme ai ricci di cioccolato.

Decora il dessert inserendo in obliquo su ogni porzione uno **Spiedino Love** da un lato della superficie.

Lascia riposare in frigorifero almeno un'ora prima di servire.

IDEALI PER

Stupire con un dolce tradizionale e valorizzare il pandoro rimasto con fantasia.





MONICA BERGOMI

@LALUNASULCUCCHIAIO | WWW.LALUNASULCUCCHIAIO.IT



MONICA

Monica Bergomi, 55 anni, di Como, mamma e nonna felice, ricorda che a soli 3 anni aveva già scelto come posto preferito la cucina e preparava le omelette seguendo i consigli della nonna. Lavora per anni come infermiera specializzata e nel tempo libero si diletta a inventare ricette gustose e creative talmente belle che inizia a condividere sui social con un successo pressoché immediato. Oggi si definisce una Food Expert e Recipe Developer, sempre più appassionata e curiosa, ama viaggiare per esplorare il cibo anche "fuori dalla sua dispensa". Le sue ricette sono realizzate con ingredienti 100% Made in Italy perché considera eticamente sostenibile e naturale consumare materie prime del proprio territorio.



ALBERO DI NATALE DI FRUTTA

Un modo molto originale per portare la frutta in tavola a Natale e dare a ogni commensale un'ampia possibilità di scelta..."cogliendo il frutto"...direttamente dall'albero!



Difficoltà

Facile



Tempo di preparazione

50'



Porzioni

8

INGREDIENTI

Kivi 4
Cachi-mela 1
Frutta mista
(more, lamponi, uva, alchechengi) 600 g
Carota 1
Pompelmo 1

Per creare l'albero
Spiedini Decor e Stuzzicadenti Elegant



GHIRLANDA NATALIZIA VEGETARIANA

Un'idea originale per allestire la tavola con grande effetto. Una ricetta semplice, vegetariana che piace a tutti e veloce da preparare. In questo caso si tratta di una variante vegetariana con pomodorini colorati, ciliegine di mozzarella, piccole pannocchie, olive e cetriolini, ma è possibile spaziare di più con la fantasia e le scelte alimentari, utilizzando anche salumi e formaggi.



Difficoltà

Facile



Tempo di
preparazione

20'



Porzioni

6

INGREDIENTI

Ciambella di pane casereccio 1
Ciliegine di mozzarella 250 g
Pomodori datterino di diverso colore 300 g
Olive verdi farcite qb
Olive nere qb

Pannocchie in salamoia qb
Cetriolini piccoli qb

*Per creare la ghirlanda
Spiedini Decor*

PREPARAZIONE

Si creano tanti piccoli spiedini composti da ingredienti di colori molto diversi per conseguire un particolare effetto cromatico. Gli spiedini possono essere assemblati con gli ingredienti più graditi, abbinandoli con un'alternanza di colori che sia d'effetto.

IMPIATTAMENTO

Ogni spiedino viene poi infilzato verticalmente su una ciambella di pane come se fosse una base d'appoggio. Il risultato finale è molto coreografico.

IDEALI PER

Una variante diversa del solito centrotavola natalizio. Un simpatico regalo.



STELLA DI TRAMEZZINI CON SALMONE E AVOCADO

Un antipasto di Natale molto scenografico e sfizioso. I tramezzini sono i finger food che nei pranzi delle grandi occasioni non mancano mai! Facili da preparare, con questa ricetta si potranno presentare in modo molto elegante. Si possono farcire con le combinazioni più varie di ingredienti, per questo soddisfano i gusti più diversi e piacciono molto anche ai bambini.



Difficoltà

Facile



Tempo di preparazione

20'



Tempo di cottura

10'



Porzioni

1 stella

INGREDIENTI

Pane integrale di segale
Salmone affumicato affettato
Code di gambero cotte
Avocado
Limone biologico
Yogurt greco

Formaggio fresco spalmabile
Pomodori ciliegino
Aneto fresco
Sale e pepe

Per l'impattamento
Spiedini Love

PREPARAZIONE

Lava, asciuga e dividi a metà nel senso della lunghezza gli avocado; elimina i noccioli e, con l'aiuto di un cucchiaio, togli la polpa svuotando completamente i gusci di buccia. Trasferisci la polpa degli avocado in un contenitore, unisci lo yogurt, il succo di limone, poco sale e una macinata di pepe. Fai bollire le code di gambero per dieci minuti e poi lascia raffreddare.

Con l'aiuto di un frullatore ad immersione emulsiona il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso. Taglia le fette di pane in 21 quadrati di circa 8/10 cm di lato. Spalma un solo lato di 7 quadrati di pane con uno strato di crema di avocado e copri con altrettante fette. Aggiungi una fetta di salmone affumicato e copri con le fette di pane rimaste. Taglia i tramezzini a metà diagonalmente ottenendo 2 triangoli. Infine, spalma la superficie dei triangoli ottenuti con il formaggio fresco.



IMPIATTAMENTO

Disponi i tramezzini su un piatto per il servizio posizionandoli a forma di stella con 6 punte. Colma gli spazi rimanenti con le code di gambero. Decora la superficie della stella di tramezzini al salmone e avocado con i pomodorini tagliati a metà e rametti di aneto.

Applica verticalmente su ogni triangolo uno Spiedino Love.

IDEALI PER

Antipasti gustosi.
Aperitivi veloci.



TIZIANA RICCIARDI

@DELIZIOSAVIRTU | WWW.DELIZIOSAVIRTU.IT



Pugliese, di Andria (BT), 44 anni, Ingegnere edile, molto innamorata: del marito che ha conosciuto 20 anni fa, dei viaggi che soddisfano l'innata curiosità di scoprire architetture, odori e sapori di mete nascoste e infine della cucina; qui, luogo magico che le appartiene sin da bambina, Tiziana abbandona la rigorosa ratio matematica da ingegnere e libera dirompente la sua indole creativa, la fantasia si sprigiona realizzando una pasticceria deliziosa e raffinata, che si avvale dei dettagli più semplici per diventare sofisticata ed elegante. Piccole meraviglie catturate in scatti inediti, che hanno conquistato i suoi numerosi fan.

ALBERELLI AL COCCO, CIOCCOLATO E FRUTTI ROSSI

Nel periodo natalizio si fa a gara tra chi riesce a portare più allegria in cucina con idee sfiziose e carine; i biscotti stuzzicano la fantasia e sono da sempre la scelta preferita da molti per questo momento dell'anno. Facili da preparare, si possono realizzare nelle forme più varie e divertenti, per Natale sono un'idea originale per decorare la tavola come segnaposto e lasciare ai commensali un dolce ricordo delle feste trascorse insieme.



Difficoltà

Facile



Tempo di preparazione

50'



Tempo di cottura

30'



Porzioni

16-18 alberelli

INGREDIENTI

Farina di cocco 220 g
Panna fresca 100 ml
Burro 50 g
Zucchero 40 g
Confettura di lamponi 40 g
Mirtilli rossi essiccati 30 g

Cioccolato fondente al 50% 300 g
Confettini bianchi e rossi qb
Ribes rosso fresco qb

Presentazione
Spiedini Love



PREPARAZIONE

In un pentolino metti la panna, il burro e lo zucchero e fai sciogliere mescolando. Spegni e fai raffreddare. Unisci poi la farina di cocco, la confettura di frutti rossi e i mirtilli rossi essiccati fatti a pezzettini piccoli. Mescola bene sino ad ottenere un composto compatto, versalo su di un foglio di carta da forno e forma un rettangolo alto 1,5 cm. Copri con pellicola e lascia riposare in frigo per tutta la notte.

Il giorno dopo utilizzando delle formine taglia-biscotti ricavate dal composto freddo delle forme di alberello. Trasferisci gli alberelli su un vassoio coperto da carta da forno e ponili in freezer per circa 30 minuti.

Fai fondere a bagnomaria il cioccolato e fai intiepidire. Immergi un alberello per volta nel cioccolato rigirandolo in modo da coprirlo interamente di cioccolato. Solleva l'alberello con una forchetta eliminando il cioccolato in eccesso e trasferiscilo su un vassoio ricoperto da carta da forno, poi cospargi la superficie con i confettini rossi e bianchi. Ripeti per tutti gli alberelli. Fai asciugare bene il cioccolato fino a farlo indurire completamente.

IMPIATTAMENTO

Inserisci prima un chicco di ribes rosso in uno Spiedino Love e poi l'alberello di cioccolato. Ripeti per tutti gli alberelli.

IDEALI PER

Dei segnaposti golosi per la tavola delle feste.

Dei dolcetti snack da gustare in allegria in ogni momento.



BISCOTTI MORBIDI CON MANDORLE, NOCCIOLE E CHANTILLY DI CIOCCOLATO BIANCO E ARANCIA



Difficoltà

Facile



Tempo di
preparazione

50'



Tempo di
cottura

30'



Porzioni

25 biscotti

INGREDIENTI

Per i biscotti

Albume 1
Mandorle pelate e tritate finemente 130 g
Nocciole tritate finemente 80 g
Zucchero a velo 70 g
Arancia 1 buccia grattugiata

Per la glassa reale

Albume fresco 1/2
Zucchero 130 g
Limone spremuto qb
Colorante alimentare rosso qb

Per la crema chantilly al cioccolato bianco e arancia

Succo d'arancia 140 ml
Zucchero 30 g
Amido di mais 15 g
Tuorlo 1
Cioccolato bianco 30 g
Panna fresca 100 ml

*Presentazione
Spiedini Decor*

PREPARAZIONE

Per i biscotti morbidi alle mandorle e nocciole

Monta a neve gli albumi e unisci poco per volta lo zucchero a velo setacciato. Continua a montare sino a quando non otterrai un composto liscio, vellutato e lucente. Unisci le mandorle e le nocciole tritate e la buccia grattugiata di un'arancia. Mescola con le mani, il composto risulterà un po' appiccicoso. Cospargi un po' di zucchero a velo su della carta da forno e versa il composto, appiattiscilo prima con le mani poi copilo con della pellicola alimentare e stendilo, aiutandoti con un mattarello, a formare un rettangolo di 1 cm di spessore. Fai riposare in frigorifero per un paio d'ore, meglio se lo lasci tutta la notte. Ritaglia le stelline con l'aiuto di un taglia-biscotti a forma di stella. Metti le stelline su una placca da forno ricoperta da carta da forno e inforna a 180° C per 10/12 minuti.

Per la glassa reale

Unisci in una ciotola l'albume, le gocce del limone e gli albumi montati. Unisci piano piano lo zucchero a velo e mescola fino a quando la glassa non sarà omogenea e liscia, senza grumi. La glassa dovrà essere abbastanza densa, non liquida, quindi se occorre aggiungi altro zucchero a velo. Poni in una sac à poche munita di bocchetta di diametro 1/1,5 mm e decora i biscotti.

Per la crema chantilly al cioccolato bianco e arancia

In una casseruola unisci il tuorlo, lo zucchero e l'amido di mais e mescola, poi aggiungi a filo il succo di arancia. Metti la crema sul fuoco e mescola cuoci sino a quando diventerà densa. A fuoco spento aggiungi il cioccolato bianco e mescola fino a completo scioglimento. Versa la crema in una ciotola, copri con della pellicola a contatto e lasciala raffreddare bene. Aggiungi in fine la panna mescolando dal basso verso l'alto cercando di non far smontare il composto.

IMPIATTAMENTO

Inserisci prima un chicco di ribes rosso in uno Spiedino Love e poi l'alberello di cioccolato. Ripeti per tutti gli alberelli.

IDEALI PER

Un dolce natalizio di design.
Una pausa golosa con le amiche.





POLPETTE DI PATATE IN CROSTA DI SEMI SU CREMA ALLA ZUCCA

Piccole bontà da mangiare in un solo boccone, semplicissime da preparare, per la gioia anche dei più piccini che sono sempre conquistati da queste deliziose palline. Realizzati con ingredienti di stagione sono ottime anche come contorno o finger food.



Difficoltà

Facile



Tempo di preparazione

40'



Tempo di cottura

20'



Porzioni

25 polpette

INGREDIENTI

Per le polpette

Patate pesate crude 500 g
Parmigiano grattugiato 50 g
Uovo 1
Scalogo 1
Erbe aromatiche
(maggiorana, timo e rosmarino) qb
Semi vari (sesamo, papavero, lino)
Sale e pepe qb
Albumi 2
Olio per friggere qb

Per la crema di zucca

Zucca cotta e frullata 250 g
Robiola 40 g
Panna fresca 20 ml
Parmigiano 30 g
Olio EVO 1 cucchiaino
Speck 100 g
Zucca cruda 2 fette
Olio EVO 1 cucchiaino

Presentazione

Spiedini Flower e Gondole Decor

PREPARAZIONE

Tagliare la zucca a cubetti e far bollire in acqua per 15 minuti, frullare tutto una volta raffreddati per ottenere una purea. Riporre il composto in una casseruola con olio, la panna e il parmigiano e mescolare il tutto a fuoco lento per qualche minuto aggiungendo sale e pepe. Unisci la robiola e mescola sino ad ottenere un composto liscio e vellutato. Spegni e tieni da parte. Lessa le patate in abbondante acqua, privale della buccia e schiacciale con lo schiacciapatate. Riunisci in una ciotola le patate schiacciate, il parmigiano grattugiato, l'uovo, le erbe aromatiche fatte a pezzettini e lo scalogo tritato, aggiusta di sale e pepe e mescola bene. Forma ora le palline: bagnati le mani per lavorare meglio il composto, creando delle palline grosse quanto una noce. In una ciotola a parte sbatti l'albume, in un'altra metti i vari semi. In un'ampia padella riscalda l'olio sino a portarlo alla giusta temperatura, passa le polpette prima nell'albume e poi nei semi fino a ricoprirle del tutto.

Friggi così tutte le polpette, devono rimanere dorate. Scolale e ponile su un foglio di carta assorbente. Dalle fette di zucca cruda, con l'aiuto di un taglia biscotti, ricava delle forme di stella e cuocile in padella per qualche minuto con un cucchiaino di olio, sale e pepe.

IMPIATTAMENTO

Utilizza le **Gondole Decor**: metti al centro un cucchiaino di crema di zucca, adagia sopra una polpetta di patate e dello speck, e inserisci su ognuna uno **Spiedino Flower**. Decora con qualche stellina di zucca ed erbe aromatiche.

IDEALI PER

Antipasti o finger food gustosi.



ANGELA DE SANTIS

@ACKYART | ANGELADESANTIS.IT



Angela, per gli amici "Acky", 45 anni, laureata in Giurisprudenza, ha lavorato per anni come legale di banca pur avendo un'anima fortemente creativa e avida di molteplici passioni, tra le quali la pittura e il design di gioielli. Dieci anni fa scopre l'amore per la cucina e per il design con cui riesce a presentare le sue ricette. Angela si specializza così in Food Photography, e oggi i soggetti protagonisti dei suoi scatti sono proprio i meravigliosi dolci creativi che inventa.



ALBERELLI DI NATALE BROWNIE E RIBES

La torta al cioccolato piace sempre a tutti, ma stavolta potrete stupire i vostri ospiti e i più piccini presentando ogni fetta come un grazioso albero di Natale in stile Lollipop!



Difficoltà

Facile



Tempo di preparazione

20'



Tempo di cottura

30'



Porzioni

6

INGREDIENTI

Cioccolato fondente 150 g
Burro 150 g
Farina 50 g
Cacao amaro 20 g
Zucchero 90 g
Tuorli 2
Albumi 3
Confettura di ribes 50 g
Panna da montare 150 g

Colorante verde alimentare qb
Ribes fresco per decorare qb

Presentazione
Cannucce Trendy



PREPARAZIONE



Trita il cioccolato e scioglilo al microonde o a bagnomaria in una ciotola capiente. Aggiungi il burro a pezzetti, lo zucchero e sciogli tutto insieme (eventualmente riportandolo per qualche secondo sul fuoco o in microonde).

Lascia intiepidire il composto e aggiungi i tuorli. Completa con la farina ed il cacao setacciati.

Monta gli albumi a neve e amalgamali delicatamente al composto a più riprese, con l'aiuto di una spatola. Preriscalda il forno a 150°. Imburra una teglia a cerniera e rivestila di carta forno (in modo che il burro possa farla ben aderire al fondo e alle pareti dello stampo). Versa il composto all'interno, livella leggermente la superficie e cuoci per 15 minuti. Alza il forno a 165° e cuoci per ulteriori 15 minuti circa. Quando la superficie del dolce avrà formato una sottilissima crosticina la torta brownie sarà cotta (è importante non cuocere troppo la torta per non asciugare la parte interna, che dovrà restare molto morbida). Lascia raffreddare completamente e tirala fuori eliminando la carta forno. Monta la panna dopo aver aggiunto il colorante e spalma sulla torta uno strato di confettura di ribes prima e poi ricoprila con ciuffetti di panna montata (puoi utilizzare una sac a poche con punta a stella) e applica in fine le bacche di di ribes fresco.

IMPIATTAMENTO

Servi la torta infilando le cannucce delicatamente sui bordi laterali della torta e tagliando le fette di torta tra una cannuccia e l'altra in modo da formare degli alberelli di Natale.

IDEALI PER

Stupire con un dolce facile.



ALESSANDRA DAVI

@ALLE_VEGGIEFIT



ALESSANDRA

Palermitana di nascita e modenese di adozione, 43 anni, sposata, si innamora della cucina sin da bambina aiutando la mamma che adorava cimentarsi ai fornelli. Appassionata di fitness e di uno stile di vita sano, crea ricette vegane al 100%, scelta che non pone limiti alla creazione di piatti incredibilmente golosi e stuzzicanti, selezionando ingredienti naturali e biologici.

MINI PANCAKES SALATI CON HUMMUS DI CECI E VERDURE E CROCCANTI DI STAGIONE

I pancake salati sono un'ottima alternativa alla versione dolce, facilissimi da preparare sono morbidi, gustosi e perfetti per un brunch con amici.



Difficoltà

Facile



Tempo di preparazione

20'



Tempo di cottura

30'



Porzioni

2

INGREDIENTI

Per i pancakes

Uovo bio 1

Albumi bio 100g

Farine miste a scelta (tipo 2,

ceci e lupini) 70 g

lievito naturale (cremor tartaro e bicarbonato

o bicarbonato e limone) 5 g

Curcuma, sale, pepe, aglio in polvere qb

Olio EVO 1 cucchiaino

Per l'hummus di ceci

Ceci cotti 150 g

Olio EVO 3 cucchiaini

crema di sesamo tahina 1 cucchiaino

Curcuma, sale, pepe, aglio in polvere qb

Succo di limone qb

Presentazione

Gondole Decor

Spiedini Love

Forchettine Elegant

PREPARAZIONE

Frulla tutti gli ingredienti per i pancake ottenendo un composto liquido e denso: un cucchiaio è sufficiente per una porzione, per ottenere il numero desiderato di pancake versare altrettante cucchiainate di composto in una padella antiaderente, precedentemente unta e con il coperchio; appena la superficie si rapprende girare subito sull'altro lato per completare la cottura.

Per l'hummus frullare tutto fino ad ottenere un composto liscio, omogeneo e cremoso.

IMPIATTAMENTO

Spalma l'hummus sulla superficie di ogni pancake e inseriscine 4 per volta in uno Spiedino Love, chiudendo la fila con verdure croccanti a piacimento. Riponi ogni spiedino su una Gondola Decor grande, decorata con insalata a foglia larga verde. Con le Gondole Decor più piccole puoi servire a parte altro hummus e verdure, da gustare utilizzando le Forchettine Elegant.

IDEALI PER

Una colazione salata. Un aperitivo con gli amici.



MARIA ROSARIA FUCCI

@PENTOLEMATTE | BLOGGIALLOZAFFERANO.IT/PENTOLEMATTE/



MARIA

Casalinga e mamma, nata e cresciuta in provincia di Avellino, 35 anni. Ha imparato tutti i segreti della cucina campana dalla mamma e dalla nonna.

Ha iniziato a pubblicare per il puro piacere di insegnare a cucinare i piatti tipici della tradizione italiana, conquistando un vasto pubblico.

È molto orgogliosa di trasmettere oltre alle sue ricette anche quelle acquisite negli anni dalla sua famiglia, che considera un prezioso patrimonio da custodire e tramandare.



PANINI SFIZIOSI

Panini per hamburger in formato mignon che stuzzicano la fantasia per le farciture più sfiziose! Una ricetta estremamente semplice che può realizzare anche chi ha poca dimestichezza con i lievitati ed il risultato finale è sorprendente! Fateli subito e trasformerete il solito panino in un piatto d'applauso!



Difficoltà

Facile



Tempo di preparazione

40'



Tempo di cottura

15'



Porzioni

10 panini

INGREDIENTI

Farina americana 500 g
Acqua 300 ml
Lievito fresco 1 cubetto
Burro 40 g
Sale 10 g
Zucchero 1 cucchiaino
Tuorlo 1

Latte 2 cucchiaini
Mortadella 1 hg
Maionese qb
Insalata 10 foglie

Presentazione
Spiedini Love



PREPARAZIONE

Inizia preparando l'impasto base dei panini con l'aiuto di una planetaria. Fai sciogliere il lievito nell'acqua insieme allo zucchero e al burro, successivamente aggiungi la farina e il sale. Lavora il tutto per qualche minuto. Lascia lievitare l'impasto per almeno 3 ore, coprendo la ciotola con un canovaccio. Forma delle palline con l'impasto e sistemale in una teglia rivestita di carta forno. Spennella ogni panino con tuorlo e latte. Lasci lievitare per altri 30 minuti e poi inforna a 180° per circa 15 minuti. Lascia raffreddare e potrai farcire i tuoi panini a piacimento.

IMPIATTAMENTO

Farcisci i panini con mortadella, insalata e maionese, poi disponili in fila in un piatto da portata e inserisci su ognuno uno Spiedino Love.

IDEALI PER

Aperitivi, brunch, merende...praticamente perfetti in ogni momento!





SERENA FILIPPI

@ZUCCAEPANBAGNATO | ZUCCAEPANBAGNATO.COM



SERENA

Mamma, 38 anni, di Trento.

Lavora come responsabile amministrativa presso l'azienda di famiglia, musicista appassionata di flauto traverso e canto. Scopre l'amore per la cucina dopo essere diventata mamma, non avendo più tempo per suonare si appassiona alla pasticceria per sprigionare la bontà delle sue ricette anche con scatti molto suggestivi.

Predilige ingredienti a km zero, frutta di stagione e impasti a lievitazione naturale.

ALBERELLI DI BISCOTTI ALLA CANNELLA

Nel periodo natalizio si fa a gara tra chi riesce a portare più allegria in cucina con idee sfiziose e carine; i biscotti stuzzicano la fantasia e sono da sempre la scelta preferita da molti per questo momento dell'anno. Facili da preparare, si possono realizzare nelle forme più varie e divertenti, sono un'idea originale per decorare la tavola di Natale come segnaposto e lasciare ai commensali un dolce ricordo delle feste trascorse insieme.



Difficoltà

Facile



Tempo di preparazione

20'



Tempo di cottura

30'



Porzioni

1 stampo 18 cm

INGREDIENTI

Farina di mandorle 350 g
Zucchero semolato 125 g
Zucchero integrale di canna 125 g
Cannella in polvere 1 cucchiaino e 1/2
Albumi 2
Sale, succo di limone qb

Per la glassa con polvere di meringa

Zucchero a velo 125 g
Polvere di meringa 25 g
acqua 15 ml
Succo di limone qb

*Presentazione
Spiedini Love*





PREPARAZIONE

Per i biscotti:

Sbatti con una forchetta gli albumi fino ad ottenere un composto ancora liquido, ma con una bella schiuma in superficie. Aggiungi quindi il sale ed il succo di limone. In una scodella mescola insieme la farina di mandorle, lo zucchero e la cannella e versa il composto di albumi amalgamando il tutto fino ad ottenere un impasto compatto. Se risulta troppo appiccicoso puoi aggiungere poco zucchero a velo, o amido di mais. Forma un panetto rettangolare e metti l'impasto coperto da pellicola a riposare in frigo per almeno una mezz'ora.

Riprendi l'impasto e stendilo tra due fogli di carta forno, o sul piano con una leggera spolverata di zucchero a velo, fino allo spessore di 5-6 mm.

Usa dei cutter di dimensione decrescente a forma di stella per dare la forma ai biscotti. Con un piccolo tagliapasta rotondo ritaglia anche dei dischetti, che serviranno da spessore tra una stella e l'altra nel montaggio dell'albero. Utilizza l'impasto fino ad esaurimento, ritagliando con dei cutter quadrati o rettangolari altri biscottini che diventeranno dei graziosi pacchetti regalo da sistemare accanto all'albero.

Cuoci i biscotti così formati in forno statico a 150°C per circa 15-16 minuti: quando inizierai a sentire il profumo saranno pronti, vanno sfornati quando sono ancora abbastanza morbidi in superficie, si induriranno raffreddando.

Appena sfornati buca il centro di ogni biscotto con uno stuzzicadenti fino ad ottenere un forellino abbastanza grande da contenere lo spiedino finale: non esagerare con il diametro, altrimenti le stelle risulteranno poco stabili.

Il glassaggio andrà fatto quando i biscotti saranno completamente freddi: se puoi, preparali con un giorno di anticipo e conservali in una scatola di latta.

Per la glassa di meringa:

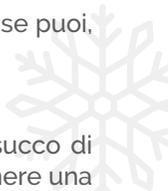
Setaccia lo zucchero a velo e la polvere di meringa. Aggiungi quindi il succo di limone e, poca per volta, l'acqua, mescolando con un frustino fino ad ottenere una crema fluida ed omogenea. La glassa è della giusta consistenza quando "scrive" e non affonda. Se troppo densa aggiungi pochissima acqua alla volta, se troppo liquida aggiungi, sempre in dosi minime, altro zucchero a velo.

Con una penna decoratrice (o una sac a poche con bocchetta piccola) decora i biscottini prima disegnando il bordo esterno, e poi andando a riempire il centro, lasciando però senza glassa il foro centrale. Prima che la glassa asciughi, completa la decorazione con delle piccole palline argentate di zucchero.

Una volta glassati, lascia riposare i biscotti almeno 3-4 ore (ancor meglio tutta la notte), prima di procedere con il montaggio dell'alberello. Nota bene: non è necessario glassare i piccoli tondini che faranno da spessore, perché saranno completamente nascosti dalle stelle.

IMPIATTAMENTO

Una volta che la glassa è ben asciutta procedi con il montaggio dell'alberello. Utilizza uno Spiedino Love, inserisci dalla stella più piccola e prosegui via via con le stelle più grandi in ordine crescente di misura, interponendo ad ogni livello i dischetti tondi.



L'ultima ad essere inserita sarà la stella più grande, che farà da base per tutta la struttura perché resti stabile su un piatto o un vassoio.

L'alberello di biscotti alla cannella è pronto: posiziona alcuni biscotti accanto all'albero e dai libero sfogo alla fantasia aggiungendo qualche accessorio così da rendere ancora più magica l'atmosfera!

IDEALI PER



Decorare la tavola di Natale. Per accompagnare in modo divertente il The o il caffè che vengono serviti durante le feste.





ALESSANDRA DELL'OSO

@DELIZIEINQUOTA



Abruzzese, 25 anni, nata in un paesino di montagna vive attualmente a Pisa, studia legge e il suo sogno è diventare poliziotta. Ha imparato a cucinare con la mamma e la nonna che amavano organizzare feste per lei e i suoi fratellini preparando le bontà di cui ancora oggi ricorda il sapore! Predilige una cucina tradizionale, ma sta pensando di diventare vegetariana.



ABETE DI FROLLA

Nel periodo natalizio si fa a gara tra chi riesce a portare più allegria in cucina con idee sfiziose e carine; i biscotti stuzzicano la fantasia e sono da sempre la scelta preferita da molti per questo momento dell'anno. Facili da preparare, si possono realizzare nelle forme più varie e divertenti, per Natale sono un'idea originale per decorare la tavola come segnaposto e lasciare ai commensali un dolce ricordo delle feste trascorse insieme.



Difficoltà

Facile



Tempo di preparazione

20'



Tempo di cottura

15'



Porzioni

10 alberelli

INGREDIENTI

Uova 2

Zucchero di canna 100 g

Olio di semi di girasole 60 ml

Lievito vanigliato per dolci 8 g

Farina integrale 150 g

Farina tipo 00 100 g

Limone grattugiato qb
Cioccolato fondente 100 g

Presentazione
Cannucce Trendy



PREPARAZIONE

In un recipiente mescolare uova e zucchero. Al composto ottenuto aggiungere olio di semi di girasole e continua a mescolare aggiungendo lievito, scorza di limone e, poco alla volta, la farina. Stendi l'impasto ottenuto con uno spessore di 0.5 mm e ritaglia delle forme di alberelli da mettere in forno.

Una volta cotti lascia raffreddare i biscotti e immergili successivamente nel cioccolato fondente sciolto a bagnomaria per creare la copertura e, dopo 15 minuti, applicare delle decorazioni natalizie di zucchero prima che la superficie si asciughi del tutto.

Dopo un'ora i vostri bellissimi biscotti a forma di abete saranno pronti per essere gustati!

IMPIATTAMENTO

Puoi presentare in modo originale gli Abeti di Frolla con le Cannucce Trendy, metti il cioccolato fondente ancora sciolto tra la cannuccia e la superficie posteriore del biscotto, in modo che asciugandosi funga da collante.

Si consiglia di mettere i biscotti con le Cannucce Trendy in freezer per circa una ora in modo che rimangano perfettamente attaccati.

IDEALI PER

Dei segnaposti golosi per la tavola delle feste.

Dei dolcetti da gustare in ogni momento.



VALENTINA VALENSIN

@_CAVASANS DIRE.COM | CAVASANS DIRE.COM



VALENTINA

La passione di Valentina per il cibo si esprime con grande stile attraverso il blog che ha creato insieme all'ex collega, oggi socia e amica, Sara Bonazzi.

Milanesi DOC, quarantenni, si conoscono qualche anno fa in ufficio, iniziano a scambiarsi le ricette per gioco, sfidandosi ai fornelli per dimostrare di essere una più capace dell'altra, ma nessuna vince, sono entrambe troppo brave e capiscono che vale la pena raccontare a tutti questa scoperta!

Mamme, lavoratrici e food lovers, la loro è una cucina semplice e vivace che nasce da uno sguardo sempre attento alla tradizione e tanta curiosità verso il mondo.

GHIRLANDA DA GUSTARE

Per il pranzo di Natale ecco un centrotavola non solo bello, ma anche delizioso che lascerà tutti a bocca aperta: una ghirlanda natalizia tutta da gustare!



Difficoltà

Facile



Tempo di preparazione

20'



Porzioni

6

INGREDIENTI

Pomodorini ciliegino rossi qb
Pomodorini ciliegino gialli qb
Mozzarelline qb
Olive verdi dolci qb
Olive nere condite qb

Salame qualche fetta
Rosmarino fresco qualche ramoscello

*Presentazione
Spiedini Decor*

PREPARAZIONE

Metti i ramoscelli di rosmarino in una zuppiera per qualche ora in modo da incurvarli e poter costruire facilmente la ghirlanda di base.

Per i miei spiedini ecco i sapori mediterranei del pomodoro, della mozzarella e delle olive, intervallate qui e là da una fettina di salame felino bello saporito.



IMPIATTAMENTO

Disponi su un piatto i rametti di rosmarino e appoggia sopra gli Spiedini Decor appena composti, formando una ghirlanda.

IDEALI PER

Un antipasto leggero e colorato.



CHRISTMAS CAMPARI COCKTAIL

Per l'aperitivo di Natale ecco il cocktail ideale, rigorosamente rosso, che annuncia l'arrivo delle feste e che profuma di allegria!



Difficoltà

Facile



Tempo di preparazione

20'



Porzioni

1



INGREDIENTI

Ghiaccio al prosecco qb
Uva rosa qb
Scorza d'arancio qb
Bitter campari qb
Vermut rosso qb
Rametto di rosmarino un paio

Presentazione
Spiedini Love
Cannucce Trendy

PREPARAZIONE

Prepara il ghiaccio con il prosecco invece di usare l'acqua, versandone un po' nella vaschetta portaghiaccio. Man mano che si scioglierà nel bicchiere, il drink verrà apprezzato ancora di più evitando di annacquarsi!

SAMURAI TRICK: non utilizzare il portaghiaccio tradizionale, quello che fa i cubetti, ma un contenitore più grande con il tappo in modo da ottenere un solo grosso cubo di prosecco ghiacciato.

Profuma ogni bicchiere strizzando una buccia di arancia sui bordi interni e una volta messo il ghiaccio aggiungi qualche chicco di uva rosa, 3 parti di vermut rosso e due di bitter campari.

IMPIATTAMENTO

Prepara uno Spiedino Love con buccia d'arancia e chicchi di uva rosa e ponilo in verticale nel cocktail, aggiungi un rametto di rosmarino fresco, una Cannuccia Trendy Red e il gioco è fatto: Cin Cin!



IDEALI PER

Per brindare alla grande con tanta allegria!



IRENE POZZI

@IRE_LIGHTEDUCATION | IRENEPOZZILIGHTEDUCATION.COM



Milanese di nascita, 26 anni, si considera una "Pedagogista ai fornelli". Pedagogista ed Educatrice di professione, crede che ogni piatto possa trasmettere significati ed emozioni. L'amore per la cucina nasce da bambina, da quando il papà la domenica le insegnava a fare l'impasto per la pizza. Cucinare la rende ottimista e positiva, sensazioni che la guidano nelle combinazioni di ingredienti genuini e naturali, scelti sempre con grande cura. Predilige una cucina tradizionale e vegetariana.

TORTA AL CIOCCOLATO E CANNELLA

Cioccolato e Cannella insieme non deludono mai, una torta deliziosa, servita con uno speciale spiedino, da gustare senza correre il rischio di esagerare: ad ognuno dunque la giusta dose di dolcezza!



Difficoltà

Facile



Tempo di preparazione

20'



Tempo di cottura

30'



Porzioni

6

INGREDIENTI

Farina tipo 00 300 g
Zucchero 150 g
Olio di semi di mais 60 ml
Latte di soia 80 ml
Uova 3
Cacao amaro 1 cucchiaino abbondante
Cannella 1 cucchiaino
Cioccolato in pezzi 150 g

Lievito 1 bustina
Vanillina 1 bustina

Impiattamento
Spiedini Gourmet
Gondole Decor





PREPARAZIONE

Monta le uova con lo zucchero, aggiungi l'olio e il latte. Mescola bene e unisci farina, cacao, cannella, lievito e vanillina. Taglia il cioccolato grossolanamente e uniscilo all'impasto. Inforna a 180° per 20/25 minuti.

IMPIATTAMENTO

Taglia la torta in piccoli quadrati, e riponili uno ad uno in Gondole Decor inserendo in alto lo Spiedino Gourmet .

IDEALI PER

Una coccola dolce in formato mignon.



GABRIELLA MELCANGI

@COTTO_E_POSTATO



GABRIELLA

Mamma pugliese di 35 anni, 3 figli, vive a Cerignola in provincia di Foggia.

Con il marito Ezio gestisce un'attività di videogame e accessori elettronici.

Conquistata da bambina dalle ricette della nonna, ha imparato tutti i segreti della cucina tradizionale che ama condividere con i suoi piatti estremamente ricchi e gustosi, patrimonio della vera cucina italiana DOC.



POLPETTE DI ZUCCA

L'ortaggio protagonista della stagione autunnale si trasforma in una morbida purea da plasmare con le vostre mani per creare sfiziose pepite da friggere o cuocere al forno, ottime per allietare aperitivi e brunch con gli amici.



Difficoltà

Facile



Tempo di preparazione

20'



Tempo di cottura

30'



Porzioni

10

INGREDIENTI

Zucca 300 g
Patate 150 g
Uova 1
Pecorino romano qb
Pangrattato qb
Sale, pepe, rosmarino, olio EVO qb

Presentazione
Spiedini Gourmet
Gondole Decor



PREPARAZIONE

Taglia la zucca a dadini, cuocila in forno con olio, sale e rosmarino a 180° per circa 20 minuti e poi frulla tutto per crearre una purea. Lessa le patate, schiacciale ancora tiepide con una forchetta, aggiungi la zucca l'uovo, il pangrattato ed aggiusta di sale e pepe.

IMPIATTAMENTO

Inserisci due polpette in uno Spiedino Gourmet intervallato da un pomodorino. Riponi tutto in una Gondola Decor accompagnato da spicchi di limone e foglie di prezzemolo.

IDEALI PER

Un aperitivo, un antipasto veloce, un brunch sfizioso.





CON SAMURAI

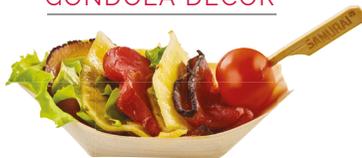
OGNI GIORNO È SPECIALE!

STUZZICADENTI DELUXE

20%
PIÙ LUNGI



GONDOLA DECOR



PIATTI GOURMET



CANNUCCE TRENDY



SPIEDINI LOVE



SPIEDINI DECOR



SPIEDINI DELUXE



SPIEDINI FLOWER



FORCHETTINE ELEGANT



STUZZICADENTI DOPPIA PUNTA - in betulla

Confezionati in un astuccio con dispenser dotato di foro laterale per estrarli singolarmente.

Confezione da 200 pezzi - € 1,15

COFANETTO STUZZICADENTI SAMURAI - in betulla

Stuzzicadenti top di gamma in legno di betulla, racchiusi in cofanetto di latta stile vintage, con testina Kokeshi che ricorda il manico delle antiche spade samurai.

Confezione da 250 pezzi - € 4,99

STUZZICADENTE DELUXE - in betulla

Doppia punta in pregiato legno di betulla. Ideali per cucinare perché più lunghi del 20% rispetto agli stuzzicadenti standard.

Sono versatili in varie preparazioni, dalle tartine dolci o salate a speciali involtini - **€ 1,40**

SPIEDI DELUXE - in bambù, varie lunghezze

Spiedini versatili e ideali in varie preparazioni.

Ricette sia dolci che salate.

Disponibili in 4 formati: da 15cm, 20cm, 25cm, 30cm rispettivamente

€ 1,20 - € 1,25 - € 1,30 - 1,50

SPIEDI GOURMET - in bambù con impugnatura "SAMURAI"

Raffinati e di alta qualità per celebrare l'eleganza dei tuoi piatti.

La speciale impugnatura con scritta samurai garantisce una presa ottimale - **€ 2,40**

SPIEDINI DECOR - in pregiato legno di betulla

Ideali per celebrare l'eleganza di ogni piatto. Con terminale lavorato modello kokeshi, sono ideali per presentazioni raffinate e coreografiche - **€ 1,65**

SPIEDINI FLOWER - in bambù

Uno spiedino di 10cm con testina a forma di fiore perfetti per chi predilige presentazioni dallo stile elegante e vezzoso - **€ 1,80**

SPIEDINI ELEGANT - in bambù

di sezione quadrata per dare maggiore stabilità al cibo - **25 cm - € 1,75**

GONDOLA DECOR - in legno di pino

Versatili, adatte ad ogni occasione. Sono ideali per dare coreografia all'impiattamento di pietanze fredde.

Formato grande da 18 cm - € 3,45 o piccolo da 12 cm - € 2,45

FORCHETTINE ELEGANT - in bambù

Graziosi picks in bambù, pratici, versatili e raffinati, consentono un'ottima presa grazie alla doppia punta.

Sono lunghi 9 cm e disponibili in confezioni da 60 pz a € 2,25

CANNUCCE TRENDY in carta e bicolore

Esaltano cocktail, centrifugati e frappè a base di frutta e verdure. Hanno un diametro largo, studiato anche per bevande di una certa densità. In carta, per il massimo rispetto dell'ambiente.

Due formati: da 24cm o 13cm - € 1,99

PIATTI GOURMET in 95% canna da zucchero e 5% grano

Piatti ecologici, impermeabili, estremamente resistenti. Possono essere utilizzati in microonde e in congelatore.

Elegante formato quadrato grande da 20 cm o piccolo da 16 cm - € 2,49



Monica Carbonio
On Point PR
Via Lodovico il Moro 25, 20143 Milano
monica.carbonio@onpointpr.it
Tel. 02 36515820 – cel. 392 4565940