



MENU DI AGOSTO

TRA BUSINESS E CUCINA
Food. Lifestyle. Blog

 danielaagro.com  [danielaagroblog](https://twitter.com/danielaagroblog)  [business_e_cucina](https://www.instagram.com/business_e_cucina)



**AGOSTO
2016**

NEL NOSTRO MENÙ OGNI MESE TROVERAI LE
RICETTE CON I PRODOTTI DI STAGIONE
FOTOGRAFATE IN OGNI PASSAGGIO E TANTI
CONSIGLI SULLA SPESA!





PIATTO DEL GIORNO

LUNEDÌ	Spaghetti al nero di sepia
MARTEDÌ	Petto d'anatra all'arancia
MERCOLEDÌ	Focaccia messinese
GIOVEDÌ	Salsa tzatziki
VENERDÌ	Pipe rigate porro e peperoni
SABATO	Crema di mou
DOMENICA	Gnocchi all'acqua

SUMMER TREAT

GELATO DI FRAGOLE E YOGURT

PREPARAZIONE

- 1 Procedimento con la gelatiera:
- 2 Lavate e pulite le fragole
- 3 Frullate le fragole con lo zucchero
- 4 aggiungete le uova
- 5 aggiungete lo yogurt ed il limone
- 6 Mettete nella gelatiera fino a raffreddamento
- 7 Procedimento senza gelatiera
- 8 Frullare con il frullatore ad immersione tutti gli ingredienti e mettere in freezer
- 9 dopo 20 minuti riprendere il composto e con il frullatore ad immersione frullare ancora
- 10 ripetere il procedimento all'incirca 5 volte
- 11 una volta pronto il gelato consumare entro pochi giorni

INGREDIENTI

- 800 gr fragole fresche
- 320 gr di yogurt Greco
- 250 gr zucchero
- 2 uova
- il succo di 1 limone



VEDI LA
RICETTA



SPAGHETTI AL NERO DI SEPIA



LUNEDÌ



GRADO DI
DIFFICOLTÀ:
facile



DESCRIZIONE

Gli spaghetti al nero di seppia sono un piatto un po' retrò perché non si usa più molto cucinarlo, lo si fa soprattutto nei posti di mare, invece è un delizioso primo piatto e interessante nel gusto ed alla vista risulta divertente

Le seppie devono essere freschissime per questo chiedete al vostro pescivendolo di fiducia di prepararvele suddividendo il nero dal resto, sarà molto più facile cucinarle

Usate degli spaghetti di grano duro **Senatore Cappelli** un grano Antico simile al Khorasan per le sue proprietà intatte genetiche, i è apprezzata per il suo elevato valore proteico; circa il 16% sul secco.

Potete preparare il sugo al nero delle seppie il giorno prima per averlo pronto a pranzo conservatelo in frigo

INGREDIENTI

- X 4 persone
- 350 gr spaghetti meglio se bio
- 3 seppie con il loro nero all'interno
- 1 cipolla
- olio evo
- sale e pepe
- 1 passata di pomodoro meglio se bio
- 1 pizzico di zucchero
- 1 bicchiere di vino bianco
- basilico

FOOD HOLIDAYS OF THE MONTH AUGUST

- 10TH** S'mores Day
- 15TH** Lemon Meringue Pie Day
- 20TH** Chocolate Pecan Pie Day
- 30TH** Toasted Marshmallow Day

NATIONAL SPUMONI DAY AUGUST 21ST



Spumoni, or *spumone*, is a classic Italian dessert made up of layers of ice cream. The original spumoni were made up of nut or fruit-filled ice cream surrounding a sometimes-liquor-soaked sponge cake, but these days the term can be applied to any combination of layered ice creams.
Time To Eat Spumoni! Also, Time To Learn What Spumoni Is | Bon Appétit



PREPARAZIONE

- 1 Lavate le seppie e dividete il nero dalla seppia fatelo fare al vostro pescivendolo
- 2 tagliate la cipolla sottile
- 3 rosolatela in olio evo
- 4 tagliate a fette le seppie
- 5 aggiungetele alla cipolla e rosolatele per qualche minuto
- 6 Sfumate il vino e fate evaporare
- 7 aggiungete la passata di pomodoro
- 8 salate e pepate
- 9 cuocete con il coperchio per circa 20 minuti a fuoco medio
- 10 aggiungete il nero di seppia e cuocete per circa 10 minuti
- 11 aggiustate di sale e pepe
- 12 la cottura è al termine se i calamari risultano morbidi
- 13 Cuocete gli spaghetti
- 14 scolate e saltate gli spaghetti in padella con il sugo nero
- 15 mettete qualche fogliolina di basilico come decorazione



AUGUST IS PEACH MONTH

FYI

PETTO D'ANATRA ALL'ARANCIA



MARTEDÌ



GRADO DI
DIFFICOLTÀ:
facile



DESCRIZIONE

il petto d'anatra all'arancia, un piatto elegante e raffinato nei sapori, farete bella figura con gli ospiti, veloce e facile da fare

Ricordate di fare attenzione alla cottura dell'anatra che deve essere quasi al sangue, infatti la carne di anatra è classificata tra le carni nere, in realtà è una carne rossastra più grassa del pollo e la parte più pregiata è il petto, i migliori accostamenti sono con la frutta e gli agrumi sono quelli che ho scelto oggi per la ricetta.

Per evitare i soliti accoppiamenti con i purè di verdure o patate ho preferito preparare una polenta biologica che poi ho arrostito insieme a del radicchio tardivo

Abbinerei un Cabernet o un Traminer aromatico che si sposa bene con il gusto selvatico dell'anatra

Come dessert potete abbinare una deliziosa **gelatina di mandarini tardivi** con un po' di panna montata, un delizioso modo di finire il pasto senza esagerare con le calorie

INGREDIENTI

- n 2 arance
- n. 3 petti d'anatra
- sale e pepe
- olio evo
- 50 gr burro
- 1 bicchierino di Grand marnier



PREPARAZIONE

- 1 Tagliate un'arancia a metà e prendetene il succo
- 2 pelate a vivo l'altra arancia e ricavatene gli spicchi
- 3 in una padella rosolate con il burro e un filo di olio i petti d'anatra
- 4 salate e pepate
- 5 aggiungete gli spicchi di arancia ed il succo e cuocete per qualche minuto cercando di lasciare la cottura del petto rosata all'interno
- 6 scaloppate i petti e servite con un contorno di purè di patate fatto in casa o con della polenta arrostita e delle verdure grigliate

★★★ *delicious* ★★★

PICNIC RECIPE

SUMMER



INVOLTINI DI CARNE E PEPERONI ARROSTITI

Gli involtini di carne e peperoni arrostiti è un classico piatto siciliano, la carne è di solito affettata dal macellaio per preparare le braciolettine, ma potete usare tranquillamente il taglio del carpaccio o fettine sottili per tagliata che si trovano al supermercato

[VEDI LA RICETTA](#)

FOCACCIA MESSINESE



DESCRIZIONE

Un piatto tipico messinese, è la focaccia che al giorno d'oggi è fatta in tantissime versioni, ma la classica focaccia messinese è quella con la verdura riccia, le acciughe e la scamorza

un sapore unico che vi soddisferà a pieno

La focaccia messinese (o focaccia alla messinese, così chiamata nei comuni della provincia) è una specialità tipica della gastronomia messinese. La sua preparazione è molto comune nella città ed anche nella provincia: essa si caratterizza per un impasto alto, soffice, che si cucina in forno a legna in grandi teglie. Tradizionalmente è ricoperta di scarola, pomodoro a pezzi, acciughe e formaggio (in genere tuma, anche se negli ultimi anni è usata anche la mozzarella. Condivide gran parte degli ingredienti con il pitone messinese noto prodotto della rosticceria locale.

Sia la pasta, sia lo spessore, differiscono significativamente rispetto a quelli di una normale pizza. Le origini del prodotto, che verosimilmente all'inizio non prevedeva l'utilizzo del pomodoro, sono probabilmente più risalenti ma si ritiene che la ricetta abbia iniziato ad acquistare una sua fisionomia all'inizio del Novecento per poi essere stabilizzata dai panificatori messinesi all'inizio del secondo dopoguerra, nella forma in cui la conosciamo oggi.

https://it.wikipedia.org/wiki/Focaccia_messinese

INGREDIENTI

- Per l'impasto:
- 1 kg farina tipo 0 biologica
- 500 cl di acqua
- 40 gr lievito madre in polvere
- 8 cucchiaini di olio evo
- 4 cucchiaini di sale
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- Per il condimento:
- 2 lattine di pelati meglio se bio o 1 kilo di pomeri dattero o ciliegini tagliati
- olio evo
- 10 acciughe sott'olio
- 1 cespo di lattuga riccia
- 1 kg scamorza
- 1 cipolla se vi piace



PREPARAZIONE

- 1 Nella planetaria o nell'impastatrice mettete tutti gli ingredienti con la frusta a gancio e lavorate per cinque minuti
- 2 A mano unite tutti gli ingredienti e lavorate per una decina di minuti fino ad ottenere un impasto elastico
- 3 Coprite con una pellicola trasparente e fate lievitare per circa 3/4 ore
- 4 lavate la verdura riccia e tagliatela in piccole parti
- 5 tagliate la scamorza a cubetti
- 6 Preparate 3 teglie per pizza rettangolari
- 7 copritele con carta forno
- 8 ungetele con un filo di olio
- 9 dividete l'impasto in tre
- 10 e stendetelo sulle teglie
- 11 cospargete gli impasti con i pelati
- 12 salate e mettete le acciughe a pezzettini
- 13 mettete un filo di olio
- 14 preriscaldare il forno a 250 gradi e precuocete le focacce per circa 30 minuti
- 15 abbassate il forno a 180 gradi
- 16 mettete ora sulle focacce
- 17 la cipolla tagliata a fette sottili
- 18 la verdura riccia ed infine la scamorza
- 19 reinformate fino a cottura ultimata circa 15 minuti

WANT TO SHARE YOUR RECIPE
CONTACT US NOW

SALSA TZATZIKI



GIOVEDÌ



GRADO DI
DIFFICOLTÀ:
facile



DESCRIZIONE

La Salsa tzatziki è una deliziosa crema che può essere usata sulle pite greche come antipasto o come accompagnamento alle carni arrostiti gyros, fresca e leggera, servita con un'insalata greca e la pita rende il pasto completo dal punto di vista nutrizionale piacevolissima d'estate, la sua origine del sud est Europa ha preso piede anche in Italia perché facile da fare e rinfrescante

Gli ingredienti, oltre al cetriolo e allo yogurt che sono la base dello tzatziki, variano da regione a regione, è possibile usare aceto anziché limone e in alcuni casi non si usa il pepe, ma il peperoncino.

Se volete potete sostituire alla pita greca la nostra italianissima piadina trovate la ricetta [qui](#), e al posto dei gyros preparate gli involtini di [carne siciliani](#)

INGREDIENTI

- 1 vasetto di yogurt greco da 500 gr
- 1 cetriolo
- olio evo
- sale e pepe
- 5 foglie di menta o origano
- 1/2 spicchio di aglio

PREPARAZIONE

- 1 Tritate il cetriolo con la grattugia dal lato largo
- 2 mettetelo a scolare per fargli perdere l'acqua
- 3 in una ciotola mettete lo yogurt
- 4 salate pepate
- 5 tritate l'aglio e aggiungetelo allo yogurt
- 6 tagliuzzate le foglie di menta e aggiungetele allo yogurt
- 7 unite il cetriolo strizzato
- 8 unite un filo di olio
- 9 se vi piace qualche goccia di limone
- 10 mettetela in frigo prima di servirla

PIPE RIGATE PORRO E PEPERONI



VENERDÌ



GRADO DI
DIFFICOLTÀ:
facile



DESCRIZIONE

Le pipe rigate porro e peperoni sono un simpatico primo piatto, veloce e gustoso, il formato della pasta cioè le pipe rigate trattiene il sugo sia all'interno che fuori della pasta, ideale da portare ad un picnic o al mare sotto l'ombrellone.

Cercate di usare una buona pasta biologica di grano duro italiano per esempio la senatore cappelli, il risultato sarà eccezionale

Una pasta estiva che può essere mangiata fredda o calda

Se vi piace potete aggiungere dei tocchetti di pecorino dolce per arricchirla

Se ti piacciono i primi piatti con le verdure prova [la pasta con gli asparagi](#) o [le lasagne alle verdure](#)

Se la preferite più rustica lasciate i peperoni a tocchetti e non frullate il composto

Il [peperone appartiene alla famiglia](#) delle Solanacee, genere Capsicum, che comprende peperone e peperoncino, varietà capsicum annum, la più coltivata; in linguaggio comune, il peperone. Giallo, verde, rosso, fin dai colori è un'esplosione di estate, sole e calore; infatti è un tipico ortaggio estivo, e per quanto ormai sia diffuso negli orti e nelle coltivazioni di tutto il mondo, dalla Cina, all'Italia, al Perù, i piatti e le ricette che lo ricordano di più hanno una chiara impronta meridionale. Dalla peperonata siciliana al gazpacho spagnolo, alle fajitas messicane, il peperone sa di caldo, di vacanze. di sole.

INGREDIENTI

- X 4 persone
- 350 gr di pipe rigate
- 3 peperoni
- 2 pomodori
- 1 porro
- olio evo
- sale e pepe
- 1 cucchiaio di mascarpone (facoltativo)



PREPARAZIONE

- 1 Tagliate sottile il porro e mettetelo in padella con l'olio
- 2 rosolatelo per qualche minuto
- 3 Tagliate i peperoni a listarelle e poi a cubetti
- 4 tagliate i pomodori a cubetti
- 5 aggiungeteli al porro
- 6 salate e pepate
- 7 coprite e cuocete per una quindicina di minuti
- 8 aggiustate di sale
- 9 frullate con il mixer fino ad ottenere una crema
- 10 aggiungete adesso il cucchiaio di mascarpone e cuocete per un minuto
- 11 Cuocete la pasta e scolatela al dente versatela nel sugo e saltatela in padella per un minuto

FROM THE BLOG:
Cooking Contests

Check out our compilation of cooking contests we found online.

[READ HERE](#)

7 Reasons To Smile Brightly As The Summer Sun



1. Smiling is free
2. It's contagious
3. Smiling makes you look friendly and approachable
4. Smiling helps reduce stress
5. Smiling releases feel good neurotransmitters dopamine, endorphins and serotonin
6. Smiling boosts creativity
7. "A smile can get you out of a tough situation, even if it is fake." – Sai (Naruto character)

CREMA DI MOU



SABATO



GRADO DI
DIFFICOLTÀ:
facile



TRA BUSINESS E CUCINA
Cooking & Lifestyle Blog
danielaagro.com/bc
danielaagroblog
business_e_cucina

INGREDIENTI

- 250 gr zucchero di canna o bianco
- 500 cl panna fresca liquida
- 1 punta di cucchiaino vaniglia Bourbon

DESCRIZIONE

La crema di mou è una deliziosa crema di latte fatta solo con zucchero latte e vaniglia, facilissima può diventare un dessert da servire in tazza da caffè con dei biscottini

Potete usarla come base per farcire le torte o miscelarla a della crema di pistacchi o nocciole per ottenere una meravigliosa crema aromatizzata

Per una golosa merenda è perfetta piace tantissimo ai bambini, ma vi raccomando non esagerate nelle porzioni perché calorica, ne basta una tazzina da caffè per mandare in estasi chi l'assaggia

Non essendoci uova è adatta a chi ha problemi di allergia, potete spolverarla al momento di servire con della polvere di caffè per gli adulti e della polvere di cacao per i bambini



PREPARAZIONE

- 1 In un tegamino alto sciogliete un po' per volta lo zucchero e formate un caramello
- 2 non appena è pronto aggiungete la panna scaldata
- 3 mescolate
- 4 cuocete a fuoco medio basso per circa 20 minuti
- 5 dovrà risultare un composto cremoso
- 6 lasciate raffreddare



GNOCCHI ALL'ACQUA



DOMENICA



GRADO DI
DIFFICOLTÀ:
facile



TRA BUSINESS E CUCINA
Cooking & Lifestyle Blog
danielaagro.com/bc
danielaagroblog
business_e_cucina

DESCRIZIONE

Un piatto gustoso e veloce, gli gnocchi all'acqua piaceranno ai vostri ospiti arrivati all'ultimo momento eh si potete prepararli mentre gli amici degustano un aperitivo perché farli è facilissimo ed il risultato è garantito!

Per condirli ho usato dei pomodori di stagione ma potete sbizzarrirvi con il condimento che preferite per esempio una crema di carciofi o funghi

se ti piace la pasta prova le [penne spada](#) e [melanzane](#)

INGREDIENTI

- X 4 persone
- Per il condimento
- 800 gr pomodori datterini o ciliegini
- 4 acciughe
- 1 spicchio d'aglio intero
- olio evo
- sale
- qualche capper
- 1 cucchiaino di olive taggiasche in salamoia
- Per l'impasto:
- 300 gr farina
- 500 cl acqua
- 30gr olio evo
- 1 pizzico di sale





PREPARAZIONE

- 1 Per gli gnocchi:
- 2 In un tegame mettete l'acqua l'olio e un pizzico di sale
- 3 portate ad ebollizione
- 4 versate la farina e mescolate fino a formare una palla omogenea
- 5 spegnete il fuoco e mettete l'impasto su un tagliere
- 6 spolveratelo con la farina
- 7 tagliate dei pezzetti e formate dei rotoloni
- 8 formate gli gnocchi tagliando dei tocchetti e metteteli da parte con un po' di farina
- 9 Per il sugo:
- 10 In un tegame mettete l'aglio intero con l'olio
- 11 i pomodori tagliati in quattro
- 12 aggiungete i capperi e le olive
- 13 cuocete per un paio di minuti
- 14 salate e aggiungete un pizzico di zucchero se serve
- 15 Mettete a cuocere gli gnocchi in acqua salata bollente
- 16 scolateli dopo un minuto e rovesciateli nel sugo
- 17 saltateli e serviteli

★★★★ *delicious* ★★★★★

DESSERTS RECIPE

SWEET

Strudel di mele



VEDI LA RICETTA



Lo strudel di mele ha una ricetta che parte addirittura al tempo degli Assiri...

Torta di ciliegie



La torta di ciliegie, è la classica torta di stagione perché va fatta con le ciliegie fresche...

VEDI LA RICETTA



Panna cotta con riduzione di ciliegie



VEDI LA RICETTA



La Panna cotta con riduzione di ciliegie è un irresistibile dolce al cucchiaio, usando le



Se ti è piaciuto il nostro menù
faccelo sapere! Scrivici e mandaci
le tue ricette le pubblicheremo sul
blog

grazie

TRA BUSINESS E CUCINA
Food. Lifestyle. Blog

 [DANIELAAGRO.COM](https://danielaagro.com)  [DANIELAAGROBLOG](https://twitter.com/danielaagroblog)  [BUSINESS_E_CUCINA](https://www.instagram.com/business_e_cucina)

CREDITS:

ICONS: flaticon.com/authors/madebyoliver | madebyoliver - gastronomy set

GRAPHICS RESOURCES: Designed by Freepik.com

PHOTO: By Gimlifangirl <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=4351257>

DESIGN:  just_geraldine