

<http://www.topnotizie.com/menu-e-ricette-di-halloween-trionfo-per-zucca-e-carciofi-e-poi-oggi/>

## Menù e ricette di Halloween, trionfo per zucca e carciofi. E poi ... – Oggi

### MENÙ E RICETTE DI HALLOWEEN, TRIONFO PER ZUCCA E CARCIOFI. E POI ... – OGGI

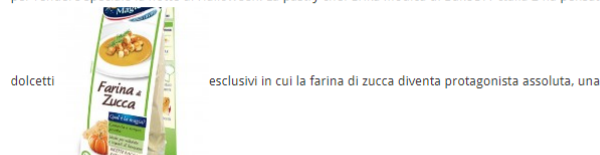
17 ore fa Cucina

Piatti tradizionali reinterpretati con la zucca come elemento dominante. Ecco, secondo gli chef e i food blogger, il segreto per creare un menù di Halloween originale e colorato. Ma anche drink, dolci e farine

Secondo gli esperti sarà un Halloween all'insegna degli ingredienti della dieta mediterranea riadattata al tema della celebre festività anglosassone. La maggioranza degli chef stellati e dei food blogger interpellati ne è convinto: ad imporsi saranno i primi piatti con la zucca, le verdure e gli ortaggi di stagione.

Mai come quest'anno infatti prodotti come i carciofi, le carote, i peperoni, e i pomodori si riveleranno perfetti per creare ricette colorate e sfiziose perfettamente in tema con la festività. Dalla pasta al riso, dalla carne rossa al pesce, il menù di Halloween si baserà sui principi della dieta mediterranea riadattati in chiave sfiziosa ed originale.

CON LA ZUCCA SI FA ANCHE LA FARINA - Halloween genera tante altre sorprese: Non solo i dolci ma anche gli ingredienti per prepararli. Infatti Le Farine Magiche portano in cucina la Farina di Zucca, ideale per rendere speciale la notte di Halloween. La pastry chef Erika Modica di BakeOFF Italia 2 ha pensato a



dolcetti

esclusivi in cui la farina di zucca diventa protagonista assoluta, una

ricetta per rendere il dolce di Halloween saporito e appetitoso ma al tempo stesso sano e nutriente.

VAI alla ricetta di Halloween – LEGGI

Farina di Zucca è realizzata con zucche essiccate a vapore e rese farine per mantenere inalterati colore, sapori, principi nutritivi e garantire una migliore digeribilità. Senza glutine e priva di lieviti, è perfetta per tutti i palati. Ideale per preparare vellutate, creme, condimenti e pasta fresca, ottima anche per realizzare torte, muffin e biscotti.

Piatti tradizionali reinterpretati con la zucca come elemento dominante. Ecco, secondo gli chef e i food blogger, il segreto per creare un menù di Halloween originale e colorato. Ma anche drink, dolci e farine

Secondo gli esperti sarà un Halloween all'insegna degli ingredienti della dieta mediterranea riadattata al tema della celebre festività anglosassone. La maggioranza degli chef stellati e dei food blogger interpellati ne è convinto: ad imporsi saranno i primi piatti con la zucca, le verdure e gli ortaggi di stagione.

Mai come quest'anno infatti prodotti come i carciofi, le carote, i peperoni, e i pomodori si riveleranno perfetti per creare ricette colorate e sfiziose perfettamente in tema con la festività. Dalla pasta al riso, dalla carne rossa al pesce, il menù di Halloween si baserà sui principi della dieta mediterranea riadattati in chiave sfiziosa ed originale.

Halloween è già arrivato a Leolandia: tanto divertimento in famiglia... senza paura- LEGGI

“);

**SECONDO CHEF E FOOD BLOGGER** – É quanto emerge da uno studio promosso dal Polli Cooking Lab, l'Osservatorio sulle tendenze alimentari dell'omonima azienda toscana, condotto mediante metodologia WOA (Web Opinion Analysis) su circa 80 esperti tra chef stellati e food blogger attraverso un monitoraggio online sui principali social network, blog, forum e community per capire quale sarà la tendenza per il menù del prossimo Halloween.

**IL MENU' DI MATTEO TORRETTA** – “Il menù per Halloween non può che prevedere prodotti 'ad hoc', primo fra tutti la zucca- afferma Matteo Torretta, chef stellato del ristorante Asola di Milano-. “É una festa che deve essere variopinta e variegata con la prevalenza di colori scuri, cupi e fumé e di sfumature di rosso e arancione. Il menù per questa festività deve comprendere portate tutte differenti fra di loro che offrano dei sapori dolci e decisi. Per Halloween è questa la mia proposta di menù: come antipasto una crema di zucca con capesante scottate e dei carciofi ripieni di foie gras, come primo un risotto con crema di barbabietola e delle pelli di tonno secche che con il calore del piatto sembrano quasi muoversi, come secondo una carne rossa come il manzo o il cervo molto al sangue con attorno della polvere di olive caramellate guarnite con delle erbe e con una vinaigrette di lampone, infine come dolce un soufflé marshmallow”.

**LA ZUCCA PRIMA DI TUTTO** – Esistono degli ingredienti imprescindibili quando si parla di menù di Halloween. Primo fra tutti la zucca, alimento fondamentale per quasi la totalità dei piatti creati per questa festività, sempre in grado di sposarsi alla perfezione sia con i primi che con i secondi. Appena dietro troviamo pasta e riso: prodotti perfetti per creare piatti tipici della dieta mediterranea ma anche specialità festive. Ideali per la serata di Halloween sono gli spaghetti al nero di seppia e il riso venere perché con il loro colore danno un tocco di mistero a qualsiasi ricetta. Grande spazio si ritagliano anche le verdure come i carciofi e gli ortaggi come le carote, i peperoni e i pomodori. Si tratta infatti di alimenti che, oltre a poter essere considerati un piatto a sé, sono in grado di valorizzare e dare un tocco di colore importante a qualsiasi tipo di piatto. A chiudere la classifica la carne rossa e il pesce, materie prime di base quando si parla di secondi piatti. In particolare la carne rossa, lasciata molto al sangue, diventa una portata perfetta per celebrare questa festività.

A Los Angeles Halloween è già arrivato... ed è super sexy- **GUARDA**

Come piatto forte del “menù di Halloween” la food blogger Patrizia Ave propone una quiche alla zucca, feta e quinoa. La preparazione è davvero molto semplice e può essere tranquillamente fatta a casa ritagliandosi solamente un paio di ore.

Ecco la ricetta – **LEGGI**

**VIA AGLI ANTIPASTI !** – Tra gli antipasti si impongono le crostatine e gli sformati di zucca, le bruschette con crema di zucca e noci, le torte salate e le pizzette. Dai teschi ai ragni passando per le mummie e le dita mozzate, con questi piatti è facile dare libero sfogo alla fantasia e creare pietanze dai richiami lugubri e terrificanti. Per quanto riguarda i primi piatti invece a farla da padrone saranno gli spaghetti e il riso venere. Quelle più gettonate sono gli spaghetti al nero di seppia accompagnati da pesto di carote o crema di zucca, le penne e le lasagne con la zucca, gli gnocchi di carote, il riso di zucca e gorgonzola, il riso venere con crema di zucca e funghi. In tema di secondi non mancano gli spunti interessanti: dalle polpette di zucca ai filetti di merluzzo in salsa, dagli sformati alle frittate, ma anche parmigiane, timballi e soufflé di zucca. Per quanto riguarda i dolci invece è possibile davvero sbizzarrirsi, passando dai tortini ai cupcake, dalle crostate ai biscotti.

La ricetta della torta salata con zucca e funghi che... fa paura! -**VAI**

TESCHI DA LECCARE – E come non provare i classici dolcetti a forma di teschio? Ci pensa la Chupa Chups con la special edition “Skull” all’aroma di fragola e lime, il top frizzante e l’ironica reinterpretazione dell’icona più trendy del momento: un sorriso leggermente sinistro, i colori sgargianti e il gustoso aroma rendono i teschi Chupa Chups un goloso “bottino” per tutti coloro che, bussando di casa in casa mascherati, susciteranno un sorriso o un’espressione meravigliata.

Halloween, i piatti più terrificanti del mondo in un menù... da brivido – LEGGI

E SFERE DI CIOCCOLATO DA DIVORARE – Per la serie “Dolcetto o scherzetto?”, per gli amanti del gelato e del cioccolato è tempo di sorprese. Glacé, ha pensato a due dolci novità: Treat pops e Black Lord. Il primo è un gelato cioccolato extra black con interno con mini sfere di gelato alla zucca e amaretto e mini sfere di ganache al cioccolato. Per finire, doppia copertura di cioccolato al latte e cioccolato extra dark. Black Lord invece è copertura di cioccolato extra black con 3 varianti per l’interno: gelato al burro di arachidi con il cuore morbido al mirtillo (anche in versione vegan); gelato al mascarpone con il cuore al caramello; sorbetto all’arancia con il cuore al cioccolato bianco.

E MUMMIE CON LE PRUGNE – Un’altra ricetta per presentare qualche altra paurosa proposta ai più piccoli sono le mummie con prugne della California e pasta brisée, create dalla food blogger Teresa Balzano: non solo sono originali e gustose, ma anche semplici da realizzare e soprattutto salutari. Per aggiungere un pizzico di benessere, basta utilizzare tra gli ingredienti un superfood come le prugne della California, un’ottima alternativa agli zuccheri e per questo motivo si prestano a moltissime ricette.

VAI alla ricetta di Halloween – LEGGI

CON LA ZUCCA SI FA ANCHE LA FARINA – Halloween genera tante altre sorprese: Non solo i dolci ma anche gli ingredienti per prepararli. Infatti Le Farine Magiche portano in cucina la Farina di Zucca, ideale per rendere speciale la notte di Halloween. La pastry chef Erika Modica di BakeOFF Italia 2 ha pensato a dolcetti esclusivi in cui la farina di zucca diventa protagonista assoluta, una ricetta per rendere il dolce di Halloween saporito e appetitoso ma al tempo stesso sano e nutriente.

VAI alla ricetta di Halloween – LEGGI

Farina di Zucca è realizzata con zucche essiccate a vapore e rese farine per mantenere inalterati colore, sapori, principi nutritivi e garantire una migliore digeribilità. Senza glutine e priva di lieviti, è perfetta per tutti i palati. Ideale per preparare vellutate, creme, condimenti e pasta fresca, ottima anche per realizzare torte, muffin e biscotti.

E SI FINISCE CON I DRINK! – Per passare alla parte drink Sanpellegrino propone per l’aperitivo del party di Halloween due cocktail “spaventosi”: Dark lime e Silver mint, per ricreare, anche al momento dell’aperitivo, la magica atmosfera di Halloween. Le bibite analcoliche Silver Cocktail e Chinotto di Sicilia, mirto e ginepro diventano la base ideale per creare divertenti cocktail fai da te.

Per chi ha natura “vampiresca” il cocktail Silver Mint, dal gusto frizzante e piacevolmente amaro. Un drink che si tinge di “rosso sangue”, grazie all’infuso di karkade e reso profumato dall’aroma di menta. Per chi ha un’anima “da strega” e vuole tirar fuori il proprio lato più “oscuro” e magico sceglierà il Dark Lime, grazie ai suoi sapori intensi, speziati e agrumati.

Fonte: Google News – Ricette Primi Piatti site-oggi.it