



MARZO

Arriva la primavera, torna in forma con il nuovo Sano&Leggero!

(<http://ads.rcs.it/www/delivery/trackads.rcs.it/www/ide#16638>)

15 MARZO 2018

OGGI

(<http://www.oggi.it>)

Accedi / Registrati

SCOPRI DI PIÙ

Edizione cartacea o digitale. Scegli quella che preferisci



OGGI (<http://www.oggi.it>)

ACCEDI

I VIDEO DI OGGI



(<http://www.oggi.it/video/gossip-brillanti-sono-tutti-ai-suoi-piedi->



(<http://www.oggi.it/video/gossip-ich-e-luca-favilla-e-nato-gia->



(<http://www.oggi.it/video/curiosi-perry-lincidente-e-super-sexy->



(<http://www.oggi.it/video/person-cristina-parodi-domenica-in->

CUCINA ([HTTP://WWW.OGGI.IT/CUCINA](http://www.oggi.it/cucina)) | NEWS

Menù e ricette di Halloween, trionfo per zucca e carciofi. E poi dolcetti e drink... da paura

24 ottobre 2017

Condividi

[_0](http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2017/10/24/menu-e-ricette-di-halloween-trionfo-per-zucca-e-carciofi-e-poi-dolcetti-e-drink-da-paura/#anchor-comments) (<http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2017/10/24/menu-e-ricette-di-halloween-trionfo-per-zucca-e-carciofi-e-poi-dolcetti-e-drink-da-paura/#anchor-comments>)



NOTIZIA DI OGGI



(<http://www.oggi.it/attualita/notizie/2018/0-durso-vince-la-causa-contro-lex-olgettina-barbara-guerra-ecco-come-lha-diffamata/>)

MA NON È FINITA QUI!
([HTTP://WWW.OGGI.IT/ATTUALITA/NOTIZIE/2018/DURSO-VINCE-LA-CAUSA-CONTRO-LEX-OLGETTINA-BARBARA-GUERRA-ECCO-COME-LHA-DIFFAMATA/](http://www.oggi.it/attualita/notizie/2018/durso-vince-la-causa-contro-lex-olgettina-barbara-guerra-ecco-come-lha-diffamata/))

(<http://www.oggi.it/attualita/notizie/2018/durso-vince-la-causa-contro-lex-olgettina-barbara-guerra-ecco-come-lha-diffamata/>)

Barbara D'Urso vince la causa contro l'ex Olgettina Barbara Guerra: ecco come l'ha diffamata -

(<http://www.oggi.it/attualita/notizie/2018/durso-vince-la-causa-contro-lex-olgettina-barbara-guerra-ecco-come-lha-diffamata/>) **LEGGI**

(<http://www.oggi.it/attualita/notizie/2018/durso-vince-la-causa-contro-lex-olgettina-barbara-guerra-ecco-come-lha-diffamata/>) | **FOTO**

(<http://www.oggi.it/attualita/notizie/2018/durso-vince-la-causa-contro-lex-olgettina-barbara-guerra-ecco-come-lha-diffamata/>)

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 (<http://www.oggi.it/famiglia/famiglia/2017/10/17/halloween-e-gia-arrivato-a-leolandia-tanto-divertimento-in-famiglia-senza-paura/>).

SECONDO CHEF E FOOD BLOGGER – È 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- *"È 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 (<http://www.oggi.it/people/vip-e-star/2017/10/23/a-los-angeles-halloween-e-gia-arrivato-ed-e-super-sexy/>).

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 (<http://www.oggi.it/cucina/ricetta/quiche-alla-zucca-feta-e-quinoa/>).

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

[origami-barbara-guerra-ucco-come-
lha-diffamata/](#)

CORRIERE DELLA SERA

Spia russa: Gb, Usa, Francia e Germania accusano Mosca | Così vivono le spie | Foto

Presidenza delle Camere Bonino, Gelmini, Carelli

CORRIERE TV

Allegrì furioso con Benatia dopo la rissa con De Roon. Ecco che cosa

SCEGLI UNA PORTATA

ANTIPASTI (/CUCINA/ANTIPASTI/)	ZUPPE (/CUCINA/ZUPPE/)
PRIMI PIATTI (/CUCINA/PRIMI-PIATTI/)	PIATTI UNICI (/CUCINA/PIATTI-UNICI/)
SECONDI PIATTI (/CUCINA/SECONDI-PIATTI/)	PIZZE E TORTE SALATE (/CUCINA/PIZZE-E-TORTE-SALATE/)
CONTORNI (/CUCINA/CONTORNI/)	INSALATE (/CUCINA/INSALATE/)
DOLCI (/CUCINA/DOLCI/)	PANI (/CUCINA/PANI/)
BEVANDE (/CUCINA/BEVANDE/)	CONSERVE (/CUCINA/CONSERVE/)

TROVA RICETTE



Seleziona tempo



Seleziona portata



Seleziona difficoltà

Parola chiave

CERCA

Se non hai voglia di scegliere, se vuoi scoprire gusti nuovi, tenta la sorte, prova

UNA RICETTA A SORPRESA

(<http://www.oggi.it/cucina/ricetta/cernia-croccante-e-avocado/>)

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità e per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui](http://www.oggi.it/informativa-privacy-e-cookie-policy/) (<http://www.oggi.it/informativa-privacy-e-cookie-policy/>). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

interessanti. dalle polpette di zucca al meteo di meruzzo in salsa, dagli stornatrane imitate, 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](http://www.oggi.it/cucina/ricetta/torta-salata-di-halloween-con-zucca-e-funghi/)
(<http://www.oggi.it/cucina/ricetta/torta-salata-di-halloween-con-zucca-e-funghi/>).

TESCHI DA LECCARE - E come non provare i classici dolcetti a forma di teschio? Ci pensa la Chupa (<http://www.oggi.it/cucina/wp-content/uploads/sites/19/2017/10/ChChSkullBag.png>) 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](http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2016/10/24/halloween-i-piatti-piu-terrificanti-del-mondo-in-un-menu-da-brivido/?intcmp=nl_24102016_oggi_ss_oggi)
(http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2016/10/24/halloween-i-piatti-piu-terrificanti-del-mondo-in-un-menu-da-brivido/?intcmp=nl_24102016_oggi_ss_oggi).

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 (<http://www.oggi.it/cucina/wp-content/uploads/sites/19/2017/10/glac01.jpg>)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](http://www.oggi.it/cucina/ricetta/mummie-di-prugne-della-california/)
(<http://www.oggi.it/cucina/ricetta/mummie-di-prugne-della-california/>).



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 (http://www.oggi.it/cucina/wp-content/uploads/sites/19/2017/10/farina_zucca.jpg) 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](http://www.oggi.it/cucina/ricetta/muffin-alla-zucca-e-cioccolato/)
(<http://www.oggi.it/cucina/ricetta/muffin-alla-zucca-e-cioccolato/>).



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** (<http://www.oggi.it/cucina/wp-content/uploads/sites/19/2017/10/Silver-mint-def.jpg>) 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 ginopro* diventano la base ideale per



(<http://www.oggi.it/cucina/trovaricette-e-menu/2017/04/04/menu-di-pasqua-le-ricette-della-tradizione-dellinnovazione-e-delluovo-di-cioccolato-fatto-in-casa/>)

TROVARICETTE E MENU
([HTTP://WWW.OGGI.IT/CUCINA/TROVARICETTE-E-MENU/2017/04/04/MENU-DI-PASQUA-LE-RICETTE-DELLA-TRADIZIONE-DELLINNOVAZIONE-E-DELLUOVO-DI-CIOCCOLATO-FATTO-IN-CASA/](http://www.oggi.it/cucina/trovaricette-e-menu/2017/04/04/menu-di-pasqua-le-ricette-della-tradizione-dellinnovazione-e-delluovo-di-cioccolato-fatto-in-casa/))

Menù di Pasqua, le ricette della tradizione, dell'innovazione...
(<http://www.oggi.it/cucina/trovaricette-e-menu/2017/04/04/menu-di-pasqua-le-ricette-della-tradizione-dellinnovazione-e-delluovo-di-cioccolato-fatto-in-casa/>).



TROVARICETTE E MENU
([HTTP://WWW.OGGI.IT/CUCINA/TROVARICETTE-E-MENU/](http://www.oggi.it/cucina/trovaricette-e-menu/2017/03/28/dallo-sformatino-di-asparagi-alla-spigola-allo-zafferano-21-ricette-per-portare-la-primavera-in-tavola/))
Dallo sformatino di asparagi alla spigola allo zafferano 21 ricette per portare la primavera in tavola).
(<http://www.oggi.it/cucina/trovaricette-e-menu/2017/03/28/dallo-sformatino-di-asparagi-alla-spigola-allo-zafferano-21-ricette-per-portare-la-primavera-in-tavola/>).



TROVARICETTE E MENU
([HTTP://WWW.OGGI.IT/CUCINA/TROVARICETTE-E-MENU/](http://www.oggi.it/cucina/trovaricette-e-menu/2017/03/21/spiedini-di-crepes-gamberi-e-zucchine-0-manzo-e-kiwi-tante-20-ricette-per-infilzare-il-gusto/))
Spiedini di crepes, gamberi e zucchine o manzo e kiwi: tante 20 ricette per infilzare il gusto).
(<http://www.oggi.it/cucina/trovaricette-e-menu/2017/03/21/spiedini-di-crepes-gamberi-e-zucchine-0-manzo-e-kiwi-tante-20-ricette-per-infilzare-il-gusto/>).

