

# Mojito

## Ingredienti

- 2 cucchiaini di zucchero di canna raffinato bianco
- spremuta di mezzo lime
- 2 rametti di menta
- 4,5 cl Havana Club Añejo 3 Años, che equivale a 3 mezzi lime privato della polpa
- 9 cl acqua frizzante, equivalente a 4 dita
- ghiaccio a cubetti fino a riempire il bicchiere.



In un tumbler glass versare lo zucchero, aggiungere il succo di mezzo lime e mescolare. Aggiungere la menta e versare 4 dita di acqua frizzante. Con il manico di un cucchiaio di legno premere leggermente le foglie di menta per farne sprigionare il gusto e l'aroma. Aggiungere ghiaccio a cubetti e versare Havana Club Añejo 3 Años, usando come dosatore mezzo lime privato della polpa. Basta riempirlo 3 volte. Mescolare ancora, aggiungere se necessario altro ghiaccio fino a riempire il bicchiere, guarnire con un rametto di menta e l'autentico Mojito cubano è pronto!

# Fagioli al Parmigiano

## Ingredienti

- Parmigiano
- Fagioli
- Cipolla
- Tabasco
- Insalata (finocchio e sedano)

Come stupire con pochi ingredienti in quattro semplici mosse:

1. Cuocere al microonde per due minuti delle scaglie di parmigiano disposte in modo da formare un cerchio su della carta forno.
2. Preparare un'insalatina a base di fagioli, cipolla, finocchio e sedano - Va bene anche un'altra verdura disponibile in frigo.
3. Sfornare i cerchi di parmigiano e modellarli a piacere fino a creare cono croccante.
4. Farcire quindi la cialda di parmigiano e condire con due gocce di tabasco.





## Roll di risotto al salto con bacon croccante

### *Ingredienti*

- Riso avanzato e zafferano
- Parmigiano
- Bacon
- Menta
- Lime

Un pratica soluzione per un finger food d'effetto:

1. Scaldare il riso avanzato con lo zafferano insieme al parmigiano e la buccia di lime, quindi dei roll delle dimensioni del sushi.
2. Rosolare in una padella il bacon calcolando 5 fette per ogni roll.
3. Scottare nella stessa padella della salsiccia i sushi di riso.
4. Decorare i roll con il bacon e foglie di menta.



## Polpette di pollo, yogurt & cornflakes

### *Ingredienti*

- Pollo
- Formaggio spalmabile
- Yogurt aromatizzato
- Cornflakes

Una ricetta semplice e saporita pronta in 5 minuti:

1. Tritare il pollo finemente fino ad ottenere un impasto delicato.
2. Unire il pollo al formaggio spalmabile.
3. Con le dita dare forma a polpette da passare prima nello yogurt aromatizzato quindi nei cornflakes tritati.
4. Immergere le polpette in olio bollente per pochi minuti finché la panatura diventa dorata.