

Comunicato stampa del 19 dicembre 2017  
Da Ufficio stampa Euroverde – Bontà di Stagione  
Roberto Bertellino 338.9391063

## LE PROPOSTE NATALIZIE DI EUROVERDE – BONTÀ DI STAGIONE

Le vacanze Natalizie e di Fine Anno sono sempre più vicine e pertanto l'attenzione alla buona tavola diventa massima. La si può avere anche usando la semplicità, con riguardo particolare ai sapori genuini e alla qualità delle materie prime, note essenziali nella quotidianità operativa di Euroverde – Bontà di Stagione.

L'azienda di Azzano Mella (Bs) con i suoi chef, presenta tre idee per accompagnare i momenti conviviali, comodamente seduti a tavola. Eccole, nell'ordine:

### **Vellutata di zucchine e robiola EV come stuzzichino da aperitivo:**

In una coppa martini versare fino a metà la vellutata leggermente scaldata al microonde (3 min), solo prima di servire aggiungere un cucchiaino di popcorn e pepe di mulino.

### **Vellutata di zucca mantovana EV con ricotta e amaretto (come antipastino):**

Scaldare al microonde 3 min la vellutata di zucca EV, aggiungere dei fiocchetti di ricotta sulla vellutata e sbriciolare sopra un amaretto e pepe di mulino.

### **Passata di ceci EV con filetto di salmone impanato nei frutti secchi come secondo piatto sfizioso:**

Passare i tranci di salmone spinato, circa 200gr cadauno, in un albume leggermente sbattuto. Tritare grossolanamente 50 gr di pistacchi, 50 gr di mandorle, 50 gr di nocciole e 100 gr di pane pesto.

Mescolare e impanare i filetti di salmone. Salare, scaldare il forno a 200 gr e cuocere il salmone su carta da forno per circa 12 minuti.

Mescolare e impanare i filetti di salmone. Salare, scaldare il forno a 200 gr e cuocere il salmone su carta da forno per circa 12 minuti nel frattempo scaldare la passata di ceci e sistemarla sul fondo del piatto quando il pesce è cotto.