

## Speciale Menù San Valentino 2017



Come ogni anno sta per arrivare il fatidico momento di **San Valentino**, croce o delizia per molti... ma voglio risparmiarvi tutte le frasi retoriche sulla "**festa**" degli innamorati e parlarvi subito dell'idea speciale che Vi propongo, o meglio Vi **proponiamo**, oggi.

Per questa occasione, infatti, io ed i miei amici glutinosi de "[il trono di Forchette](#)" abbiamo pensato di proporvi **un menu` speciale** a tema **San Valentino** così` da poter realizzare per il vostro innamorato una cena che difficilmente dimenticherà` :)

Il menu di San Valentino per il **2017** che abbiamo ideato è stato pensato per cercare di **soddisfare ogni palato** con una serie di portate **belle** da vedere, ma soprattutto **dal sapore unico** così` prendere per la gola il vostro ospite.

Le **quattro portate** che abbiamo pensato per **Voi** hanno l'obiettivo di **creare un percorso** che va **in crescendo**, che arricchisce il palato e accende tutti i sensi. **Ovviamente interamente senza glutine** così` da poter essere fruibile a tutti.

Un menu` **fresco, leggero, scenografico** che lascerà` il segno e farà` magari da scintilla ad **una serata magica**:

L'antipato pensato e realizzato da "[il trono di Forchette](#)" e` una **tartare di tonno** dal gusto esotico, che risveglia i sensi unendo il sapore del tonno all'acidità del maracujà.

Il primo piatto creato da "**in cucina con Fischio**" apposta per Voi e` **un raviolo aperto** con i gamberi e l'avocado marinati nel lime che danno un tono di freschezza per equilibrare la grassezza della crema di stracciatella.

Il secondo invece ideato sempre da "**in cucina con Fischio**" vede come protagonista uno dei pesci piu` buoni ed usati in cucina... **il salmone**.

Vi propongo quindi un "**sashimi**" **marinato** agli agrumi in due versioni leggermente diverse (non sapevo decidermi ihihih). In una versione accostato ad una fresca insalatina di arance e nella seconda semplicemente accompagnato da una granella di pistacchi.

Entrambe le preparazioni sono impreziosite da una maionese ai pomodorini confit. A voi l'ardua sentenza ;)

**Last but not least** (ultimo, ma non per importanza) "[il trono di Forchette](#)" vi propone come dolce una mini **Red Velvet** ai lamponi. Un dessert leggero e di classe, dal gusto ricco e sofisticato che accende la passione con il rosso che lo caratterizza.

EccoVi presentate **le nostre portate**, vi basterà` cliccare sulle relative immagini per essere reindirizzato alla ricetta. Con l'augurio che passiate **una splendida serata** ci congediamo e vi diamo appuntamento alla prossima :)



primo



antipasto



secondo



dolce