

Ospiti improvvisi
 PIATTI DA WEEKEND

Auguri golosi

Un cocktail di spumante e una ricca pietanza da gustare chiacchierando tra tavola e divano. Quattro idee raffinate per i brindisi delle feste con gli amici



PASTICCIO IN CROSTA

- media
- preparazione 30'
- cottura 45'
- 710 cal./porzione

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

→ 2 rotoli di pasta brisée → un pollo e mezzo arrosto → 300 g di cavolini di Bruxelles → 40 g di burro → 40 g di farina → 4 dl di latte → prezzemolo → un bicchierino di Marsala secco → noce moscata → sale, pepe
 per il drink: spumante → 3 melagrane

1 Pulite i cavolini, tagliateli in 4, lessateli in acqua bollente salata per 4 minuti e scolateli. Dissolvete il pollo e sbracciatelo.

2 Scogliete il burro in un pentolino e tostatevi la farina. Unite il latte e fate addensare la besciamella rimestando con una frusta. Aggiungete il Marsala, un po' di prezzemolo tritato e di noce moscata, sale e pepe. Mescolate la salsa con il pollo e i cavolini.

3 Adagiate un disco di pasta in uno stampo a cerniera di 24 cm di diametro foderato con carta da forno, bucherellate il fondo e riempite con il composto preparato, coprite con l'altro disco di brisée, sigilate i bordi ed eliminete la pasta in eccesso. Bucherellate la superficie e decoratela con gli scarti. Cuocete in forno caldo a 180° per 30 minuti.

Spumante alla melagrana. Frullate i chicchi di 2 frutti, sbracciate il succo filtrato in 6 filtri, unite i chicchi interi della melagrana restante e riempite con lo spumante ben freddo.

ASTUZIE IN CUCINA

* Snack già pronti

Con l'aperitivo sono ideali i vol-au-vent di pesce congelati, in confezione bi-gusto: salmone e pesce spada, o gamberetti alla rucola e tonno ai carciofi. Solo da scaldare in forno (Righi, 250 g, € 2,90).



* Per il cocktail

Volete provare un gioco divertente? Mettete nello spumante i frutti di bosco surgelati, si muoveranno a "su e giù" nel bicchiere. (Bafrost, 700 g, € 5,25).

