

di Ely

**ACCOSTAMENTI
PER DIVERTIRSI
E CONOSCERE
NUOVI SAPORI**

Come sorprendere

... CON LO STUZZICHINO

Un frutto, un panino o uno yogurt... no, basta con la solita merenda. Perché non provare qualcosa di nuovo e di stuzzicante? Ecco alcuni abbinamenti, leggeri ed equilibrati, per sentire nuovi sapori e per sorprendere gli amici.

RONDELLE DI BANANA AL PREZZEMOLO

Taglia una banana a rondelle, spezzetta delle foglie di prezzemolo fresco e distribuisci sopra alle fette; il gusto dolce e pieno della banana insieme all'amaro delicato e frizzantino del prezzemolo creano un'armonia di sapori perfetta.



CIOCCOLATO FONDENTE CON SCAGLIE DI PARMIGIANO

Dividi una tavoletta di cioccolato fondente in tanti pezzi, poi ricava delle scaglie di parmigiano da distribuire sopra ogni pezzo; il sapore tendente al salato del formaggio si sposa molto bene con il dolce/amaro del cioccolato.



18

FACCIAMO MERENDA

dere gli amici...

PANINO AL PROSCIUTTO COTTO, NOCI E NOCCIOLE

Farcisci due fette di pane francese tipo baguette con qualche fetta di prosciutto cotto e una noce e una nocciola tritate insieme; il morbido e il croccante stuzzicheranno le tue papille.



Ora tocca a te, immaci gli stuzzichini che hai inventato!
Gli abbinamenti semplici e gustosi che puoi creare per la tua merenda sono tantissimi. Prova a sperimentarne di nuovi e mandaci la tua ricetta!

MACEDONIA DI ARANCE E CIOCCOLATO



Sbuccia e pulisci bene le arance da tutte le pellicine e i filamenti, tagliale a pezzetti in una ciotolina e cospargi con il succo di mezzo limone e 2 cucchiaini di zucchero, mescola bene e unisci all'ultimo momento qualche scaglia di cioccolato fondente: l'unione golosissima di due sapori dolci, ma non troppo.

LISTARELLE DI PERE E FORMAGGIO

Lava le pere, sbucciale e tagliale a fettine sottili, taglia a listarelle del formaggio (vanno bene, ad esempio, l'asiago, il pecorino, la caciotta o l'emmenthal) e servi insieme su un letto di rucola; come dice il proverbio: "Al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere".



MOZZARELLA CON NOCIPESCHE E MENTA

Taglia a fettine una mozzarella di bufala e una nocepesca e disponile su un piatto alternandole. In una ciotolina mescola un po' di olio con del succo di



limone, unisci delle foglie di menta spezzettate e versa sopra gli ingredienti; il profumo della menta darà un tocco molto speciale al connubio tra sapori di pesca e mozzarella.

AL RAGAZZINO NON FAR SAPERE...

(parola di Robin)

Forse avrai già sentito il proverbio "Al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere". Cosa significa? Sperimentare gusti e sapori vuol dire conoscere qualcosa in più del cibo, rispetto a chi lo mangia solo per sfamarsi, come erano costretti a fare nei secoli scorsi i contadini, che spesso mangiavano il formaggio, ma raramente le pere, perché la frutta fresca era riservata ai nobili. Quindi, il proverbio vuol dire che, per mantenere il potere, i ricchi, da sempre, tentano di tenere per sé il sapere, e in questo caso il sapore, e non farlo conoscere al popolo: perché più cose si conoscono più si è liberi di scegliere. Allora, ragazzi sperimentate i sapori più che potete!

