

I FIORI DELL'ATELIER DEI SAPORI

Collocata nel cuore di Milano, la sede dell'associazione Atelier dei Sapori offre un modo diverso e originale per passare alcune ore all'insegna della cultura gastronomica, accuditi dalle tre maestre di cucina: **Paola, Patrizia e Cristina**.

Si sceglie il tema della lezione, si cucina assieme, si discute appassionatamente tra teoria e pratica, appagando non solo il gusto ma anche vista, olfatto, tatto e udito. Ampia la scelta delle proposte dell'Atelier dei sapori: serate gastronomiche (anche in lingua inglese, francese, tedesco), corsi individuali o per piccoli gruppi, eventi privati (addio al nubilato, compleanni, anniversari, battezzimi, team building aziendali, bambini e ragazzi). Dulcis in fundo, la lezione può diventare un'idea regalo. Vi presentiamo due ricette a base di fio-

ri: non tutti sono commestibili e quelli che lo sono non devono essere stati trattati con agenti chimici. Sono commestibili i crisantemi giapponesi, i fiori di zucca, il garofano, il gelsomino, il geranio, il sambuco, l'iris, il girasole, la margherita, le dalie, le petunie, le viole, le violette, le rose, la borraggine, la camomilla, il glicine, la malva, il dente di leone, i piccolissimi fiori delle erbe aromatiche, i fiori di alcuni alberi come l'arancio e il pesco. Noi li abbiamo usati con la nostra fantasia realizzando cibi buonissimi e belli da vedere.

www.atelierdeisapori.it
Facebook: AtelierDeiSaporiMilano
Twitter: atelier_sapori

Risotto vestito di rosa canina

INGREDIENTI

- ♦ 250g di riso Carnaroli
- ♦ ½ cipolla
- ♦ 100g di burro
- ♦ 10 fiori di zucca
- ♦ 6 rose canine
- ♦ 100g di parmigiano
- brodo vegetale
- vino bianco

Per la salsa:

- ♦ 2 bustine di zafferano
- ♦ brodo vegetale
- ♦ maizena
- ♦ sale e pepe



PREPARAZIONE

Tostate la cipolla tritata con il riso e i fiori di zucca. Bagnate con il vino e fate evaporare. Unite gradualmente il brodo mescolando e portate a cottura. Trascorsi 18-20 minuti allontanate la pentola dal fuoco e mantecate con il burro, il parmigiano e i petali tritati di due rose. Con le rimanenti rose foderate degli stampini, riempite con il riso e girateli su un piatto. Servite con la salsa di zafferano.

Tartufini al formaggio in fiore

INGREDIENTI

- ♦ 200 g di formaggio tipo philadelphia
- ♦ 300 g di formaggio tipo caprino
- ♦ 50 g di nocciole tritate
- ♦ buccia grattugiata di limone
- ♦ sale, pepe
- ♦ piccoli fiori o petali di fiori commestibili

PREPARAZIONE

Amalgamare gli ingredienti e regolare di sale e pepe. Con le mani formare delle palline grandi come una noce. Disponerle su di un piatto adeguato e guarnire ogni pallina con petali o piccoli fiori di colori diversi. Esempi di fiori commestibili adatti alla ricetta: garofani, gelsomini, gerani, iris, petali di girasole, margherite, dalie, petunie, violette, rosette o petali, borraggine, camomilla, glicine, malva, dente di leone, piccolissimi fiori delle erbe aromatiche, fiori d'arancio e di pesco.

