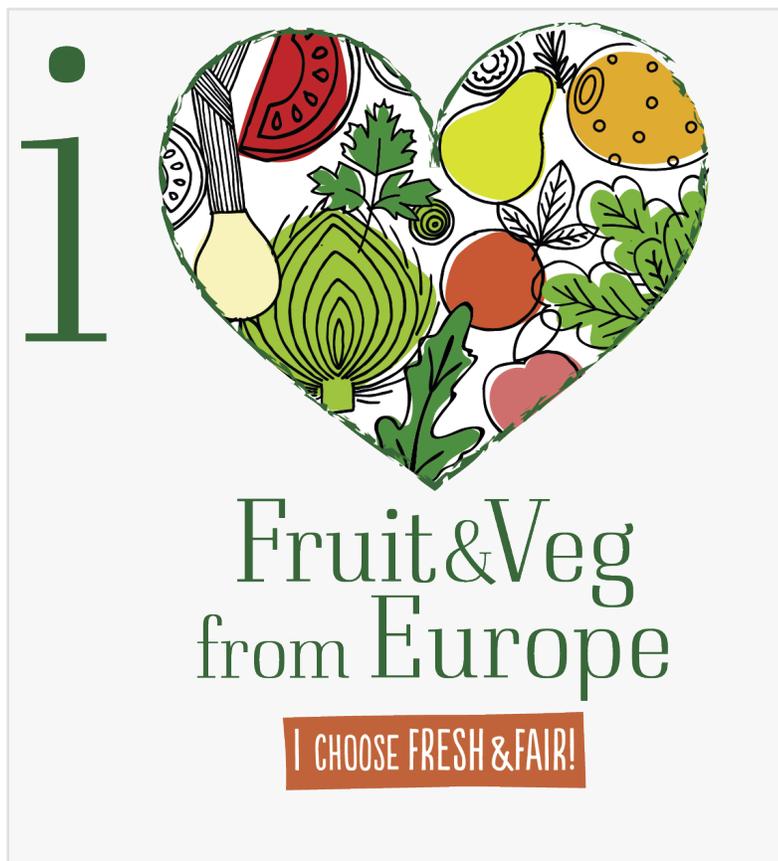


“I love fruit and veg from Europe” presenta il menù afrodisiaco a base di frutta e verdura per San Valentino

Dalla colazione al dopo cena, i piatti per riaccendere l'eros, a base di frutta e verdura fresca. Per i più bravi in cucina anche la torta stellata Red Passion.

FIRENZE, FI, ITALIA, February 12, 2022 /EINPresswire.com/ -- Il partner si seduce con dolci, insalate e cocktail afrodisiaci a base di frutta e verdura, che riaccendono l'eros. A San Valentino, il progetto [“I love fruit and veg from Europe”](#), cofinanziato dalla Commissione Europea, propone un menù goloso e sexy per una giornata dedicata al piacere dei sensi. E per far andare di pari passo dolcezza, sensualità e buona tavola non devono mancare ingredienti stuzzicanti come il cioccolato, le mandorle, le banane, le uova, la rucola, gli asparagi, il peperoncino, il pepe, il caffè, la cannella e tanti altri.



In tavola morbide crêpes, deliziose torte, biscotti e cioccolatini decisamente sensuali, ma anche leggeri. E poi, insalate creative, preparate rigorosamente con quella frutta e verdura considerata anche afrodisiaca. E per i più bravi ai fornelli, un regalo esclusivo: la ricetta della torta “stellata” dello Chef del Cala Moresca Caracol Angelo Carannante “Red passion”.

Il segreto di questo San Valentino 2022 è prendere il compagno per la gola mettendo tanta cura in cucina. Oltre ai dolci si possono preparare diverse insalate afrodisiache con frutta fresca, con gamberi e arance, con lattuga, fettine di limone, chicchi di melagrana e yogurt. Ci si può sbizzarrire anche con la verdura utilizzando la rucola, i cetrioli, i finocchi, arricchendola di mandorle, nocciole, uvetta e formaggi. Pieni di vitamine e quindi energizzanti, favoriscono l'erotismo anche asparagi, peperoni, cipolle rossa, melanzane e cicoria con cui preparare contorni light tagliandoli a listarelle e facendoli saltare in padella con un filo d'olio, sale e pepe.

Divertenti, gustose e in grado di coinvolgere tutti i sensi, ecco alcune idee golose per la festa degli innamorati 2022 targate "I love fruit and veg from Europe", il progetto finalizzato da incentivare il consumo consapevole di frutta e verdura, che renderanno questo San Valentino più "piccante": crêpes con banane caramellate da servire a colazione, magari a letto, l'immane tortino al cioccolato, tartufini afrodisiaci e il cocktail "Amour". Un ricettario per sedurre:



"I love fruit and veg from Europe" presenta il menù afrodisiaco a base di frutta e verdura per San Valentino

Crêpes con banane caramellate

Ingredienti

150 ml di latte

75 g di farina

1 uovo

1 cucchiaino di zucchero

1 pezzetto di burro per il padellino

Ingredienti banane caramellate

2 banane

10 g zucchero di canna

10 g burro

1 limone

1 pizzico di cannella

Procedimento per le crêpes

Mettete in una ciotola tutti gli ingredienti e frullateli fino a ottenere una pastella liscia e senza grumi. Prendete un padellino, mettetelo sul fuoco e riscaldatelo bene unendolo con un pezzettino di burro. Prendete un mestolino e utilizzatelo per versare di volta in volta la pastella. Per ogni crêpe da realizzare, ruotate il padellino in modo che la pastella con uno strato sottile ricopra tutto il fondo. Dopo un minuto, infilate una spatola sotto la crêpe, rigiratela e fatela cuocere per altri 60 secondi.

Procedimento per le banane caramellate

Sbucciate e affettate le banane e versate sopra il succo del limone per non farle annerire.

Scaldare in una padella il burro con lo zucchero, unite le banane e cuocete per qualche minuto fino a quando cominceranno a caramellare. Aggiungete il pizzico di cannella, versate il succo del

restante limone e saltate per trenta secondi. Infine, farcite le crêpes e servite con un bacio.

Tortino al cioccolato

Ingredienti

2 uova
50 gr di burro a temperatura ambiente
100 gr di farina
50 gr di cioccolato in polvere amaro
150 gr di zucchero
100 gr di panna fresca
1 pizzico di sale 50 ml di caffè amaro
2 cucchiaini di bicarbonato di sodio
un pizzico di peperoncino
un pizzico cucchiaino di cannella

Procedimento

Mettete in una ciotola le uova e il burro a temperatura ambiente e frullate fino a ottenere una crema liscia. Unite la farina e il cacao setacciati, lo zucchero, la panna fresca, il pizzico di sale, il caffè e miscelate. Infine, aggiungete il bicarbonato, il peperoncino e la cannella. Mescolate bene, infornate a 180° per circa mezz'ora e deliziate il palato.

Tartufini afrodisiaci

Ingredienti

350 g biscotti secchi
200 g zucchero
2 uova
200 g burro ammorbidito
1 bicchierino di liquore
200 g cioccolato fondente
50 g cacao amaro

Procedimento

Tritate grossolanamente i biscotti e metteteli da parte. In una ciotola frullate zucchero, uova, burro a temperatura ambiente e liquore. Aggiungere i biscotti e il cioccolato sciolto a bagnomaria e amalgamate bene. Poi formate delle palline del diametro di 2 cm, passatele nel cacao amaro e mettete in frigorifero per un paio d'ore. Servite i tartufini afrodisiaci freddi.

Altro must del San Valentino il cocktail "Amour", gustoso e facile da preparare.

Ingredienti

2/3 di sherry 1/3 di vermouth rosso 1 scorza di limone un pizzico di pepe

Procedimento

Inserite tutti gli ingredienti in uno shaker con un po' di ghiaccio e agitate per un minuto. Versate la miscela in un calice e servite con una scorza di limone.

Per San Valentino "I love fruit and veg from Europe" regala agli innamorati la ricetta esclusiva della torta "Red Passion" di Angelo Carannante Chef del Caracol, ristorante stellato del Cala Moresca di Bacoli, Italia, diretto da Pino Savoia e di proprietà degli imprenditori Roberto Laringe e Alfredo Gisonno.

Scopri la ricetta della Torta stellata "Red passion" scaricando [il comunicato stampa completo](#).

I Love Fruit&Veg

from Europe

info@ilovefruitandvegfromeurope.com

Visit us on social media:

[Facebook](#)

[Other](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/562877558>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2022 IPD Group, Inc. All Right Reserved.