



Benedetta Parodi



ENJOY TOGETHER

PriL & Nelsen

presentano l'iniziativa



ENJOYTOGETHER

Milano, 19 Giugno 2021

Siamo convinti che niente, più del cibo,
abbia la capacità di unire le persone.

Insieme con Benedetta scopriamo tanti trucchi
per una perfetta serata in compagnia: consigli
pratici e semplici per un menù gustoso e d'effetto.

Divertitevi ai fornelli...
ai piatti sporchi ci pensano Pril & Nelsen!

Gamberoni con lardo e sfoglia

Ingredienti:

- 12 gamberi sgusciati
- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 12 fettine di lardo
- 1 uovo

Procedimento:

Tagliare la sfoglia a striscioline sottili e lunghe.

Incidere i gamberi sgusciati nella pancia, in modo tale che possano essere tesi successivamente.

Arrotolare una fettina di lardo su un gambero, poi fasciare il tutto con una striscia di pasta sfoglia e ripetere l'operazione per tutti i gamberi.

Appoggiare i fagottini in una teglia foderata di carta forno e spennellarli con l'uovo.

Infornare a 180 gradi per una decina di minuti.



Note:

.....
.....
.....

Riso nero con salmone avocado e con emulsione di basilico

Ingredienti:

- 450 g di salmone in tranci
- 300 g di riso venere
- granella di pistacchi qb
- olio EVO
- sale qb
- Una busta di edamame surgelato
- 2 zucchine
- 1 avocado

Per la salsa:

- 15 – 20 foglie di basilico
- 80 ml di olio EVO
- 1 lime non trattato
- sale q.b.

Procedimento:

Rosolare in padella il salmone con l'olio e il sale, facendolo dorare all'esterno ma lasciandolo leggermente rosato all'interno. Ci vorranno pochi minuti.

Saltare in padella le zucchine tagliate a dadini.

Pulire l'avocado e tagliarlo a pezzettini.

Lessare gli edamame in acqua salata.

A parte, preparare la salsa frullando con il frullatore a immersione basilico, olio, succo e scorza di lime. Aggiungere un pizzico di sale. Lessare il riso venere.

Scolarlo, unire le verdure e condirlo con la salsa, unire anche il salmone spezzettato con le mani e la granella di pistacchi.



Note:

.....

.....

.....

Tonno in crosta di pistacchi e erbe aromatiche con spadellata di verdure

Ingredienti:

- 2 spicchi di aglio
- 2 fette di pane in cassetta
- rosmarino q.b.
- 130 g di pistacchi
- 130 g di pinoli
- 130 g di noci
- 5 foglie di basilico
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 4 tranci di tonno da 200 g
- olio extravergine
- sale

Procedimento:

In una padella rosolare l'aglio con l'olio. Aggiungere il pane tagliato a cubetti, gli aghi di rosmarino e la frutta secca e rosolare bene senza bruciare gli ingredienti.

Tritare in un mixer, aggiungendo anche il basilico e il prezzemolo.

Impanare il tonno in questa panure.

Ungere di olio una padella.

Cuocere il trancio di tonno dolcemente per alcuni minuti su ogni lato, stando attenti a non bruciare la panure e lasciando l'interno del tonno crudo e di un bel colore rosa.



Note:

.....
.....
.....

Peperoni in agrodolce

Ingredienti:

- Un peperone giallo e uno rosso
- Uno o due cipollotti
- Uvetta pinoli zucchero aceto di mele
- Basilico sale

Procedimento:

Tagliare i peperoni a pezzetti, affettare il cipollotto. Ammollare l'uvetta in acqua calda.

Tostare i pinoli. Rosolare con poco olio il cipollotto unire i peperoni cuocere fino a che le verdure non sono morbide. Salare, poi unire i pinoli e uvetta. Aggiungere lo zucchero fare caramellare brevemente sfumare con l'aceto e servire.



Note:

.....
.....
.....

Lemon meringue pie

Ingredienti Lemon Meringue Pie Veloce per 8 persone:

- 400 gr di biscotti
- 250 gr di burro
- 450 ml di latte condensato
- 4 uova
- il succo di 2 limoni
- 8 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino di lievito

Procedimento:

Tritare i biscotti al mixer, poi unirli in una ciotola con il burro fuso.

Trasferire questo composto sulla base della tortiera con cerniera rivestita di carta forno, formando anche il bordo sui lati.

Lavorare il latte condensato con i tuorli mescolando con la frusta finchè non diventa omogenea.

Unire il succo dei limoni alla crema e amalgamare, poi versare la crema all'interno del guscio di biscotto.

Montare a neve gli albumi con lo zucchero e il lievito.

Trasferire gli albumi sopra alla crema, formando dei ciuffi sulla superficie.

Mettere in forno a 180 gradi e cuocere circa 15 minuti.

Far raffreddare la torta, poi metterla a riposare un paio di ore in frigorifero.



Note:

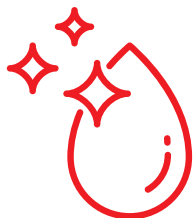
.....
.....
.....

**Divertiti in cucina,
ai piatti sporchi ci pensano**

Pril & Nelsen

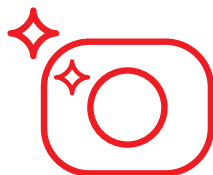
Come scegliere il detersivo giusto per te?

Lava in lavastoviglie



GEL: dissolvenza veloce e dosaggio flessibile

- Non lascia residui
- È perfetto per i cicli brevi e a basse temperature: risparmi acqua, energia e riduci le bollette
- Puoi scegliere quanto detersivo usare in base allo sporco delle stoviglie o al livello di carico della lavastoviglie: se i piatti sono poco sporchi o la lavastoviglie non è piena, usa il Gel!

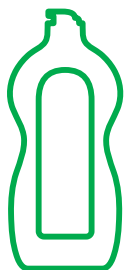


TABS: pulizia extra profonda e praticità di utilizzo

- Sono predosate: non le dividere, mettile nella lavastoviglie e non pensarci più
- Utilizzale con la lavastoviglie piena o cicli di lavaggio più lunghi, per stoviglie molto sporche e non troppo delicate

E non dimentarti di prenderti cura della tua lavastoviglie

Mantieni sempre pulita e profumata la tua lavastoviglie con i prodotti appositi: eliminando grasso e calcare, il tuo elettrodomestico funzionerà meglio e più a lungo.



Lava a mano

È consigliabile lavare a mano i seguenti oggetti da cucina:

- Utensili in legno (come taglieri, cucchiaini, ecc.) e oggetti con decorazioni artigianali su vetro o ceramica
- Stoviglie in argento, rame, ottone, peltro e alluminio, pentole in ghisa e ferro
- Posate con decorazioni in corno o madreperla
- Stoviglie in plastica: solo se specificato dal produttore

Lava in lavastoviglie

*Scegli il
detersivo*



Pril Gold Duo Gel

Il nostro gel N°1 per efficacia, anche grazie alla combinazione unica di due gel in un unico prodotto.



Pril Tutto in 1 Gel

Tutta la performance di Pril Gel Tutto in 1, oggi con l' 80% di ingredienti di origine naturale, 0% coloranti, fosfati e profumo



Pril Gold Tabs

Le nostre migliori Tabs, con azione pulizia profonda, anche contro lo sporco bruciato.

*Aggiungi
a tuo
piacere*



Pril Brillantante+

Garantisce bicchieri brillanti, un'asciugatura rapida e un'azione contro le macchie di acqua.



Cura Lavastoviglie Duo Tabs

Il primo cura lavastoviglie utilizzabile a ciclo pieno. Usalo una volta al mese.



Cura Lavastoviglie Intensive Liquido

Da utilizzare a ciclo vuoto, per una pulizia più intensa. Usalo una volta ogni tre mesi.

Lava a mano



Nelsen Limone

Sgrassa in profondità lasciando una gradevole profumazione.



Nelsen Concentrato

Ne bastano poche gocce per ottenere il massimo dell'efficacia.

