


[Home page](#) | [About me](#) | [Copyright & Disclaimer](#) | [Cake design](#) | [Contest](#) | [in cucina](#) | [Ricette](#) | [L'angolo del pane & co.](#) | [Dolci](#) | [Muffin e Cupcakes](#) | [Pasta & Riso](#)
VENERDÌ 9 GENNAIO 2015

Norge: pesci dalla Norvegia, evento Teatro 7Lab



A metà dicembre al teatro 7 Lab in collaborazione con IO Donna ed RCS si è svolto uno showcooking dedicato a Norge, ente che promuove il salmone norvegese sul territorio italiano.

Abbiamo cucinato insieme allo chef Roberto Cuculo dei piatti a base di salmone, ricette semplici con ingredienti facilmente reperibili, siamo partiti da filetti di salmone di ottima qualità, dopo aver tolto la pelle, li abbiamo deliscati, tagliati a carpaccio, a tartare ed a cubotti per poi sbizzarrirci nella preparazione dell'intero menù.

[twitter](#)
[facebook](#)
[pinterest](#)


**FOLLOW THIS BLOG WITH
BLOGLOVIN'**

Follow me on [bloglovin'](#)

CERCA NEL BLOG

AIUTIAMO AIL



FINO AL 31 GENNAIO 2015

CHOOSE YOUR LANGUAGE



Nygaard Kristiansen introduce Norge e da alcune indicazioni sul salmone norvegese



Le nostre postazioni



Preparazione e piatti

Il menù? Eccolo:

- Salmone marinato con insalata di puntarelle, pompelmo rosa e sale affumicato
- Tagliatelle integrali con tartare di salmone e pomodori confit
- Cubotti di salmone su bouquet di cavolo romanesco
- Millefoglie di panettone con crema al caffè

Tutti i piatti sono stati preparati avendo cura di preservare le proprietà nutritive degli ingredienti utilizzando cotture a basse temperature, abbattendo il pesce prima di consumarlo.

Seleziona lingua

Powered by Google Traduttore

SEGUIMI VIA EMAIL

Email address...

g+1 8

PREMI? NO GRAZIE

Ringrazio tutti voi che avete pensa per mancanza di tempo non riesco preferisco perciò non accettarli

"La cucina è come un viaggio sempre una nuova scoperta"

Le spezie, gli aromi ed i sapori si mescolano tra loro facendoci provare delle sensazioni nuove ed uniche."

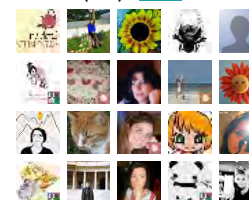
IL MIO BANNER



SEGUONO IL MIO BLOG

Unisciti a questo sito con Google Friend Connect

Membri (578) [Altro »](#)



Sei già un membro? [Accedi](#)

LE MIE RICETTE PER ARGOMENTO

adchini (1) agribontà (3) agribontà. (1) Agromonte (4) algia (7) amolacasa (1) (14) Armini (5) asdomar (1) asparagi (1) vita (19) Ballarini (9) bambini (17) battesimo (1) Blogcandy (2) brioches (46) busatti (8) busatti pasta (1) capops (2) caramelle (1) carne (20) carne (1) casa barone (1) cascina belvedere (1) San Cassiano (9) ciaobio (4) ci cinquesensi (11) cioccolatini (1) cioccolato plastico (1) codap (5) Co (106) colomba (1) compleanno (1) C cookie (1) Crepes (7) Crostate (1) (43) cucchiari monoporzione (1) cucina Cupcakes (5) Dante (31) DeC (24) Delixia (2) dogi (1) Dolci (17) cucchiario (6) Dolci gluten free (1) Dulciar (4) emporio ecologico (2) emsa (24) etnico (24) eventi (2) Fabbri Gragnano (5) falksalt (1) fattoria itali food (7) flamigni (4) formaggi (1) frittelle (3) frullati e smoothie (2) fruit (3) Gelato (10) gemmadisale (1) (4) germinalbio (2) Gnocchi (4) C (49) guacamole (1) Guardini (29) (7) icook (9) illyssimo (1) italiazucchi (1) Kamut (4) la tramontina (4) Li

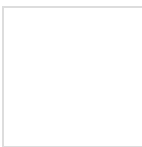


Un brindisi per salutarsi e augurarsi buone feste.

A presto

Julia

You might also like:



Favette della nonna
Bigia (mia bisnonna) : frittella di ...



Buon compleanno
Zucchero&Farina: 2 anni di blog!



Bruschette! Idea per una cena estiva e BUONE VACANZE!!

Linkwithin

Etichette: [eventi](#), [norge](#), [salmone](#)

Publicato da [Zucchero Farina](#) a 14:50



+1

Consiglialo su Google

2 commenti:



Le mie ricette con e senza 9 gennaio 2015 15:01

E' stato divertente parteciparvi e sono felice di avervi conosciuta :)

Rispondi

Risposte



Zucchero Farina 9 gennaio 2015 15:06

Altrettanto per me :)

Rispondi

Inserisci il tuo commento...

Commenta come:

Account Google

Pubblica

Anteprima

Accomodati nella mia cucina, spero tu possa trovare qualcosa di tuo gradimento; lasciami una traccia del tuo passaggio.. anche le critiche, se costruttive, sono ben accette

[Post più recente](#)

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

[Naturelle](#) (4) [lecca lecca](#) (1) [legumi](#) (1) [L](#) (4) [Light](#) (6) [Liquori](#) (1) [Loison](#) (4) [lur](#) [lékué](#) (1) [macarons](#) (2) [Macchina](#) (29) [madama oliva](#) (1) [magic cooker](#) (2) [mareblu](#) (4) [marmellate e conserve](#) (1) (4) [martha steward](#) (2) [mazet](#) (1) [melandri gaudenzio](#) (7) [mele](#) (1) [merenda](#) (16) [meringhe](#) (2) [mi](#) [microplane](#) (9) [miele](#) (4) [mircodell](#) [mitico](#) (4) [molinari](#) (1) [Molino Chia](#) [molino rossetto](#) (32) [monst](#) [Montersino](#) (1) [more](#) (1) [Muffin](#) (26) [Mutti](#) (15) [muumuu cameo](#) (1) [Natale](#) (1) [Nigella Lawson](#) (1) [noci](#) (1) [nonabox](#) [pan di zenzero](#) (1) [Pane](#) (26) [gastronomico](#) (1) [pariani](#) (3) [pasqua](#) (26) [pasta di zucchero](#) (14) [Pasta](#) [pasta sfoglia](#) (2) [Patate](#) (13) [Pavor](#) [pedon](#) (1) [pedrini](#) (7) [pennisi](#) (1) [pensofi](#) (33) [piacerimediterranei](#) (1) [piatto](#) [piccola pasticceria](#) (2) [pizze e foc](#) [Plumcakes](#) (11) [polenghi](#) (2) [polenta](#) [polpette](#) (4) [primi](#) (3) [Primo](#) (43) [regioni](#) (1) [riciclo](#) (1) [Rigoni di As](#) [Risotti](#) (13) [rizzoli emanuelli](#) (3) [s](#) [sacher](#) (1) [salatini](#) (4) [salmone](#) (1) [San](#) [sartori](#) (4) [saturnia](#) (18) [secondo](#) (7) (6) [silovogloevents](#) (3) [spesa](#) (1) [star](#) [tapinassi](#) (5) [tecal](#) (3) [tex mex foo](#) [decorate](#) (21) [torte microonde](#) (2) [t](#) (9) [Tova](#) (1) [tupperware](#) (5) [twinings](#) [valtellina](#) (1) [valtellina store](#) (4) [vega](#) (1) [vegetariano](#) (1) [Vellutata](#) (3) [venchi](#) (8) [verrigni](#) (6) [viaggi](#) (9) [vinchef](#) (2) [yourdream](#) (3) [Zucca](#) (4)

IL CACIO A CAVALLO



I MIEI POST SU ALICE.T

[Schiacciata ai pomodorini](#)

[Filetti di sogliola con cous cous al j](#)

[Arrostino di pollo farcito con zucchi](#)

.

CON ME IN CUCINA

