

Idee ricette per natale

con prodotti della

Forever Living Products



Zuppa di zucca all'Aloe

Ingredienti per 4 persone

1 zucca (circa 800 g)

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

2 cucchiai di burro

1 litro di brodo vegetale

100 ml di panna montata

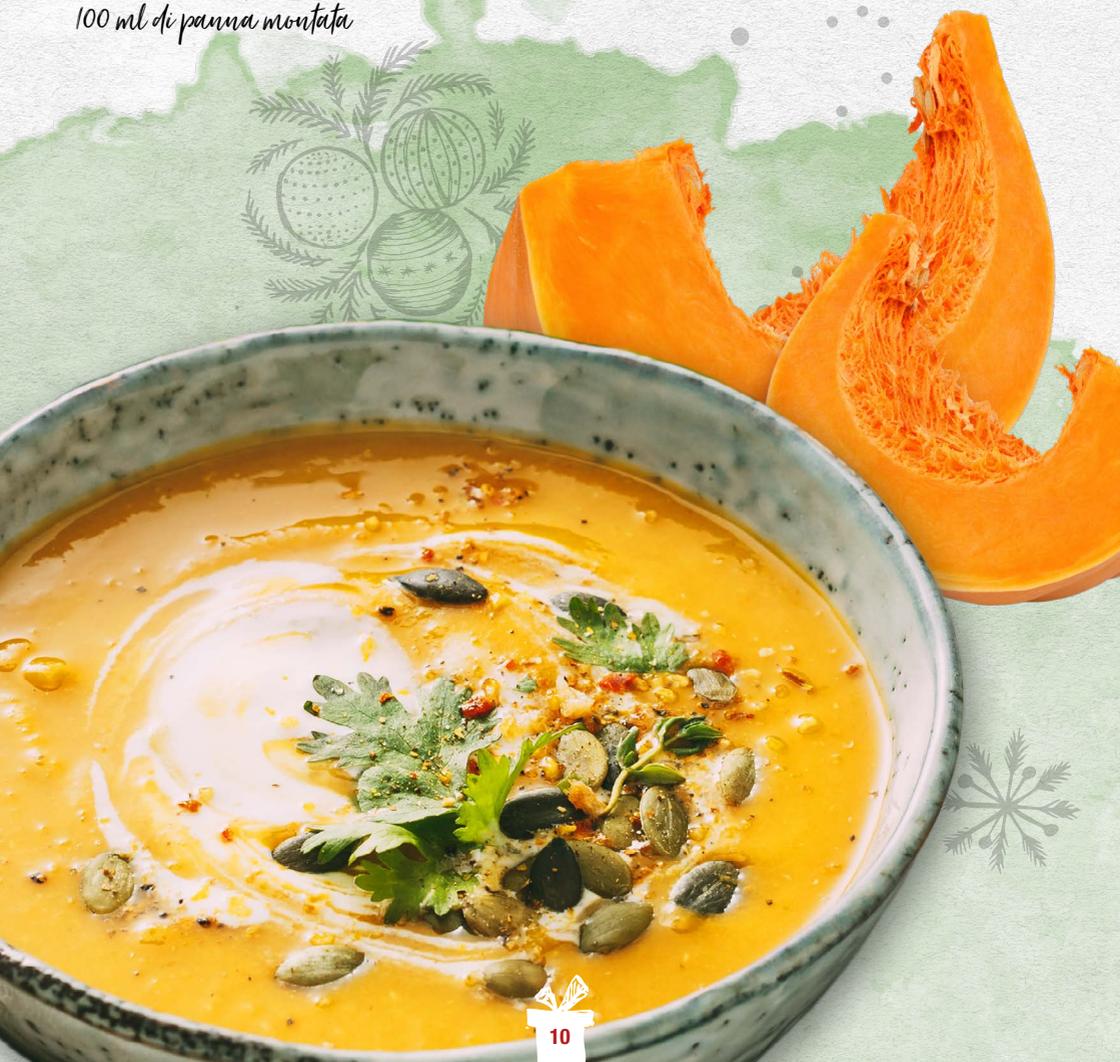
30-50 ml di Forever Aloe Vera Gel™

Sale

Pepe

Un po' di prezzemolo fresco

Una manciata di semi di zucca





Preparazione

Lavare la zucca, asciugarla e tagliarla a pezzi. Quindi sbucciare e tagliare a cubetti la cipolla e sbucciare e tritare l'aglio.

Sciogliere il burro in una pentola e soffriggere la cipolla e l'aglio fino a quando non saranno traslucidi. Aggiungere quindi la zucca e soffriggere brevemente. Deglassare con il brodo vegetale e condire con sale e pepe. Coprire e cuocere a fuoco lento per circa 15 minuti.

Aggiungere circa 3/4 della panna e ridurre il tutto in purea. Condire nuovamente e affinare se necessario. Infine, servire la zuppa di zucca con la panna rimanente, **Forever Aloe Vera Gel™**, il prezzemolo tritato e i semi di zucca.



#715 | Forever Aloe Vera Gel™

FOREVER
ALOE
VERA
GEL™

99,7% ALOE VERA GEL
PRESERVATIVE FREE
SUGAR FREE

1000 ml
©2017

Anatra con ripieno di castagne



Ingredienti per 6 persone

1 anatra (ca. 1 a 2 kg)
200 g di carne macinata mista
100 g di castagne (bollite)
1 mazzetto di prezzemolo
4 fette di pane bianco
200 ml di latte
2 scalogni

Sale e pepe

2 uova

1 manciata di olive (senza nocciolo)

2-3 CC Forever Aloe Mango™

1 dado di brodo di pollo

1/4 litro di acqua





Preparazione

Preparazione del ripieno

Rosolare gli scalogni e inzuppare le fette di pane bianco nel latte. Mescolate la carne macinata con le uova, le castagne bollite, gli scalogni rosolati, il pane bianco inzuppato nel latte e il prezzemolo. Condire a piacere con sale e pepe. Farcite l'anatra con il ripieno preparato e cuocere in forno a 220°C per circa 1 ora e mezza.

Preparazione della salsa

Quando l'anatra è ben dorata, toglierla dal forno. Versate in una padella l'acqua e il dado di brodo di pollo. Aggiungete la metà delle olive denocciolate e portate a ebollizione.

Miscelate quindi con un mixer il resto delle olive con **Forever Aloe Mango™**. Incorporate i due preparati, insaporire se necessario e servite assieme all'anatra.



Sfogliatine ripiene di noci del Brasile e mirtilli rossi

Ingredienti per 8 porzioni

4450 g di pasta sfoglia

3 uova

2 cipolle grandi

125 g di burro

500 g di noci del Brasile finemente
macinate

250 g di pangrattato bianco

4 CC di succo di limone

250 g di mirtilli rossi

1 limone non trattato

70 g Forever Bee Honey

2-4 CC di Porto

25 g di prezzemolo fresco

A piacere aggiungere timo, noce moscata,
maggiorana, chiodi di garofano in polvere,
cannella, sale e pepe





Preparazione

Per prima cosa, preriscaldare il forno a 200°C.

Tritare le cipolle e farle soffriggere nel burro per circa 10 minuti fino a quando non saranno morbide. Togliere dal fuoco e mescolare con le noci del Brasile, pangrattato, timo, 3 cucchiaini di succo di limone, 2 uova, chiodi di garofano in polvere, cannella, noce moscata, pepe e sale.

Per il ripieno:

Mescolare pangrattato, prezzemolo, scorza di limone, 1 CC di succo di limone, timo, maggiorana, cipolle grattugiate e 75 g di burro fino a formare un composto omogeneo. Speziare a piacere.

Stendere la pasta sfoglia su una parte infarinata del piano di lavoro e tagliarla in forme adeguate. Disporre il ripieno nella giusta forma e poi coprire con il composto

di noci. Spennellare i bordi della sfoglia con l'albume, chiuderli e praticare dei fori di ventilazione sulla parte superiore con l'aiuto di una forchetta. Infine, spennellare la superficie con del tuorlo d'uovo e cuocere nel forno preriscaldato per 30 minuti

Per la salsa: portare a ebollizione i frutti di bosco con 8 cucchiaini d'acqua in una casseruola e cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti. Togliere la padella dal fuoco e condire con **Forever Bee Honey**, Porto, pepe e sale.

Come contorno puoi abbinare delle carote al vapore e dei cavolini di Bruxelles.



Biscotti al miele



Ingredienti per 30 biscotti

Per la pasta

1 CC raso di zucchero a velo

120 g Forever Bee Honey

1 bustina di zucchero vanigliato

1 uovo (media grandezza)

250 g farina

1 cc raso di lievito in polvere

Per la glassa

200 g zucchero a velo

ca. 2 CC acqua



Preparazione

Coprire la teglia con carta da forno e preriscaldare il forno (calore superiore/inferiore circa 180° C | aria calda circa 160° C).

Per la pasta, setacciare lo zucchero a velo in un recipiente. Aggiungere **Forever Bee Honey**, lo zucchero vanigliato e l'uovo e mescolare con un mestolo. Mescolare la farina e il lievito, aggiungere il preparato di farina e lievito al composto di miele e impastare sul piano di lavoro.

Stendere l'impasto fino ad uno spessore di circa ½ cm su un piano di lavoro leggermente infarinato. Formare i biscotti a piacere e posizionarli sulla teglia da forno. Mettere la teglia in forno e cuocere per 10 minuti. I biscotti sono pronti quando hanno un bel colore dorato. Mettete i biscotti su una griglia per torte e lasciate raffreddare.

Per la glassa, setacciare lo zucchero a velo e mescolare con acqua fino ad ottenere una massa spessa e morbida. Mettere la glassa in un piccolo in un sac à poche o in un sacchetto da congelatore (in questo caso tagliare un piccolo angolo del sacchetto) e decorare i biscotti raffreddati.



Presentato da:

Idee regali natale 2022

★
MERRY
Christmas
— & —
Happy New Year
★

FOREVER
MONDO NATALIZIO
SVIZZERA

Forever Living Products Germany GmbH | München
Forever Living Products Austria GmbH | Hagenbrunn
Forever Living Products Switzerland GmbH | Frauenfeld

Con riserva di errori e omissioni.
Prezzi indicativi raccomandati in CHF, IVA inclusa.


FOREVER®