

Pasti	Ingredienti:	Istruzioni di preparazione
<p>Pasto 1</p> <p>Tagliatelle radicchio e salsiccia</p> <p>Tiramisu in bicchiere - ricetta per negati</p> <p>⌚ 18 minuti di preparazione</p> <p>⌚ 15 minuti di cottura</p> <p>⌚ 33 minuti totale</p>	<p>320 gr tagliatelle all'uovo</p> <p>250 gr salsiccia</p> <p>200 gr radicchio rosso</p> <p>1 cipolla piccola</p> <p>qb parmigiano grattugiato</p> <p>qb sale-pepe-olio evo</p> <p>qb grana o parmigiano</p> <p>qb prezzemolo</p>	<p>Tirate fuori gli ingredienti. Vi servirà una padella antiaderente, una pentola, un tagliere.</p> <p>Mettete a bollire l'acqua per le tagliatelle.</p> <p>Affettate la cipolla sottilissima, tagliate il radicchio a striscioline e sbriciolate la salsiccia.</p> <p>Nella padella scaldare un cucchiaio di olio evo e soffriggete la cipolla per qualche minuto, poi unite la salsiccia, salate, pepate e fate cuocere per 5 minuti, aggiungete il radicchio e saltate per altri 5 minuti. Nel frattempo tagliuzzate il prezzemolo.</p> <p>Cuocete le tagliatelle in acqua bollente - tenete mezzo bicchiere scarso di acqua di cottura - e scolatele al dente. Versate le tagliatelle nella padella e fatele saltare per far insaporire bene, unite il formaggio grattugiato - se vi piace - ed il prezzemolo.</p> <p>Servite subito</p>
	<p>250 gr mascarpone</p> <p>qb caffè</p> <p>2 qb zucchero</p> <p>8 savoiardi</p> <p>qb panna montata</p> <p>1 tuorli</p>	<p>Tirate fuori tutti gli ingredienti. Vi servirà una ciotola media, una frusta a mano o elettrica, 4 bicchieri, un piatto fondo. Preparate il caffè. Montate la panna - solo leggermente zuccherata. Mettete tuorlo e zucchero in una ciotola e mescolate molto bene con la frusta per sciogliere lo zucchero e far diventare morbido il composto. A questo punto aggiungete il mascarpone e mescolate. Il composto risulterà abbastanza denso, quindi per ammorbidirlo aggiungete qualche cucchiaio di panna - poco alla volta - per ottenere il gusto e la consistenza che preferite. Regolate di zucchero se necessario.</p> <p>Versate il caffè nel piatto fondo, bagnate rapidamente un biscotto alla volta - non troppo mi raccomando altrimenti diventa molliccio! - poi mettetelo sul fondo del bicchiere, eventualmente spezzandolo a metà. Versate qualche cucchiata della crema di mascarpone sopra al biscotto, guarnite con un savoiardo infilato nella crema e servite subito. Se voleste "abbellire" il tiramisù e avete in casa del cioccolato, potete grattugiarne o spezzettarne un pochino sul bicchiere prima di servirlo.</p>

Pasto n.	Lista della spesa
	carne e pollame
1	250 gr salsiccia
	formaggi e latticini
1	250 gr mascarpone
1	qb panna montata
1	qb parmigiano grattugiato
	frutta e verdura
1	200 gr radicchio rosso
1	1 cipolla piccola
	pasta e riso
1	320 gr tagliatelle all'uovo
	prodotti alimentari
1	1 tuorli
	prodotti alimentari - biscotti
1	8 savoiardi

Ingredienti di base

Pasto1

qb caffe'
 qb prezzemolo
 qb sale-pepe-olio evo
 2 qb zucchero

Altre cose che mi servono:
Detersivi e pulizia casa
Prodotti alimentari vari
Acqua bibite vino succhi
Carta, alluminio, pellicole
Prodotti per l'igiene e la cura della persona
Varie...