

**Caldo, caldo, caldo ....** E cosa mangiare?

In questo periodo, Vi suggerirei del **roast beef**, con tagli diversi dal solito, ma altrettanto buoni: *copertina, picagna, cube de rolle, reale*, preparato con la nostra Carne Naturale a km "zero". Il roast beef, accompagnato con delle *salse ai frutti di bosco, alle pere, alle .....*, (in negozio ve ne sono di ottime e per tutti i gusti), può diventare un'alternativa molto apprezzata da tutti.

Avrei anche pensato alla *classica tartare, al fresco carpaccio*, preparati in vari modi.



Sul sito potete trovare le ricette per fare della carne cruda un piatto appetitoso, fresco e gustoso e, a volte, anche veloce da preparare. E per una serata speciale? *Illuminatela con dell'oro edibile* che troverete in negozio.

**Avrete così modo di assaporare tutta l'essenza qualitativa e la naturalezza della nostra Carne Naturale.**

Senza alcun timore e in totale sicurezza, potete farla mangiare anche ai vostri bambini, magari nella versione delle "*palline alle mandorle,*" che sul piatto disporrete con fantasia, come se fossero gli occhi, il naso e la bocca di un pupazzo, e con le verdure farete il resto del volto (i capelli potrebbero essere delle carote tagliate sottili e le orecchie?... )

Ecco alcuni esempi.....



Date sfogo alla vostra creatività e sono certo che le reticenze da parte dei vostri figlioletti verranno dissipate.

### **Come cucinare un piatto freddo di carne?**

I piatti di **carne fredda** andrebbero conditi ed insaporiti con spezie ed erbe aromatiche, da sostituire al sale o ad altri condimenti da quelli usati per le pietanze calde, che in eccesso non fanno bene oltre a far venire ancora più sete, soprattutto in estate. Erbe ideali da usare come condimenti sono alloro, salvia, rosmarino, timo e maggiorana.

Per quanto riguarda le salse invece, abbandoniamo gli intingoli elaborati per far posto a salse come **mostarda** o ad esempio alla **salsa yogurt** che possiamo preparare semplicemente così: in una ciotola *lavorate lo yogurt con delle gocce di succo di limone ed unite l'erba cipollina tagliata finemente.*