

**Vuoi Sorprendere i tuoi amici con un happy hour strepitoso?!..**

**Ecco alcune Hot Peppers Idee!!**

**Piccoliva party:** olive ripiene di peperoncini conservate in acqua e aceto.. piccanti e buonissime!!

Ideali accompagnate con del buon vino rosso o del martini bianco .. ma anche con una frizzante bionda..

**Cocktail idea:** Americano: 5/10 Bitter campari, 5/10 martini rosso, soda.

**Peperoncini Ripieni party ..** leggermente piccanti e gustosamente ripieni!!

Puoi offrirli in diversi gusti: farciti con : tonno in pezzi, tonno e parmigiano, formaggio fresco, acciughe.

**Cocktail idea:** Planters: ½ Rum giamaicano, ½ Succo d'arancia, Succo di limone.

**Pomodorini Verdi Ripieni party ..** il gusto semplice del pomodorino verde unito al sapore delicato del tonno.. sapore semplice e non piccante..

**Cocktail idea:** Negroni: 1/3 Gin, 1/3 Martini rosso, 1/3 Bitter Campari

**Aglio party .. attenzione!! Non usarlo contro gli ospiti vampiri.. non sa di aglio!!**

Aglio non aglio, ideale da gustare accompagnato da un corposo vino rosso

**Cocktail idea:** Martini Cocktail: 8/10 gin, 2/10 Martini dry

**Pomodori Secchi ripieni** Il sapore dolce dei nostri pomodori secchi uniti a gustosi ripieni di tonno o acciughe..

**Cocktail idea:** Affinity : 1/2 Scotch Whisky, ¼ Martini dry, ½ Martini Rosso, 2 gocce Angostura

**Cipolle Dolci di Tropea Ripiene** Dolci e fragranti cipolle di Tropea.. un gusto unico e inimitabile, abbinato al sapore del tonno.. perfetto connubio per conquistare i tuoi ospiti..

**Cocktail idea:** Sidcar: 6/10 Cognac, 3/10 Cointreau, 1/10 Succo di limone

**Strepitosi Stuzzicappetito:** che idea servire in un piatto da portata i nostri fragranti carciofi, i funghi misti di bosco, i pomodorini verdi ripieni di tonno, le olive ripiene e accompagnare il tutto con delle fettine di pane e del buon vino rosso.

**..E con le nostre salse puoi realizzare sfiziosissime tartine..**

**Miscela Esplosiva "very hot Party":** Insieme di gustosissime verdure impreziosite da Sua Maestà il Peperoncino..

**Tartina Esplosiva:** un cucchiaino di miscela esplosiva, un velo di maionese, un fettina di sopressata.

**Tartina al cotto:** un cucchiaino di miscela esplosiva, una fettina di prosciutto cotto, una sottileta.

**Tartina Provolona:** un cucchiaino di miscela esplosiva, una fetta di provola, una fetta di capicollo.

**Tartina gorgonzola:** un cucchiaino di miscela esplosiva, un velo di gorgonzola

**Tartina al crudo:** un cucchiaino di miscela esplosiva, una fettina di prosciutto crudo, una fettina di pomodoro

Ottima anche sulla bruschetta aromatizzata con aglio e origano, sulla pizza e aggiunta al sugo!

**Cocktail Idea:** Bronx: 5/10 gin, 1/10 succo d'arancia, 2/10 martini dry, 2/10 martini rosso.

**Stuzzichella "quite hot Party":** anche la Stuzzichella è a base di verdure, sapientemente miscelate insieme al peperoncino, tanto da ottenere un gusto gradevolmente piccante!!

**Tartina Stuzzichina:** un cucchiaino di stuzzichella , pomodorini pachino a pezzetti, un velo di maionese.

**Tartina alle Olive:** un cucchiaino di Stuzzichella, un velo di formaggio fresco cremoso, olive denocciolate.

**Tartina ai würstel,** : un cucchiaino di Stuzzichella, una sottileta, würstel a pezzetti.

**Tartina all'uovo sodo:** un cucchiaino di Stuzzichella, una fetta di uovo sodo, un velo di maionese.

**Tartina alla rucola:** un cucchiaino di stuzzichella, qualche foglia di rucola spezzettata, del Parmigiano Reggiano spezzettato.

Ottima anche sulla bruschetta aromatizzata con aglio e origano, sulla pizza e aggiunta al sugo!

**Cocktail Idea:** Paradise 6/10 gin, 3/10 Apricot Brandy, 1/10 succo d'Arancia

**Party (Patè di pomodori secchi , patè di olive, trito di carciofi, trito di Funghi)**

Cremosi Patè ideali per chi ama il gusto dei prodotti tipici calabresi, ma senza il sapore piccante!

**Tartina al Patè di Olive :** un cucchiaino di patè di olive verdi o nere, una fetta di sottileta.

**Tartina al Patè di Pomodori secchi:** un cucchiaino di patè di pomodori secchi, qualche pezzetto di filetto di acciuga.

**Tartina al Trito di Carciofi:** un cucchiaino di Patè di carciofi, un velo di maionese, carciofi lessati , fatti a pezzetti.

**Tartina al Trito di Funghi:** un cucchiaino di Patè di Funghi Porcini, una fetta di prosciutto crudo.

Ottimi anche se aggiunti direttamente sulla pasta scolata al dente..

**Cocktail Idea:** White Lady 6/10 gin, 3/10 Cointreau, 1/10 succo limone

**Pesto Rosso Party** gustoso patè con pomodori secchi e pinoli, non piccante

**Tartina al Pesto Rosso** : un cucchiaino di pesto rosso, una fetta di sottileta.

**Tartina alle acciughe**: un cucchiaino di pesto rosso, una acciuga a pezzetti.

**Tartina al Crudo**: un cucchiaino di pesto rosso, fettina di prosciutto crudo, una fettina sottile di provola.

**Tartina al Gorgonzola**: un cucchiaino di Pesto rosso, un cucchiaino di gorgonzola.

Ottimo anche se aggiunto direttamente sulla pasta scolata al dente..

**Cocktail Idea: Daiquiri** 6/10 Rum Bianco, 3/10 Succo di limone, 1/10 sciroppo di zucchero

**N'duja Party** prodotto tipico a base di carne suina e peperoncino.. un sapore gustosamente piccante!

**Tartina alla N'duja** : un velo di burro, un cucchiaino di N'duja.

**Tartina Suina**: un cucchiaino di N'duja, una fetta di salsiccia.

**Tartina Mista**: un cucchiaino di N'duja, pomodori a pezzettini.

**Cocktail Idea: Mexicola** 9/10 Tequila, 1/10 Lime Spremuta, coca cola

**Neonata di Pesce** prodotto tipico a base di pesciolini e peperoncino.. un sapore gustosamente piccante!

**Tartina alla Neonata di pesce** : cipolla tagliata finemente, 1 cucchiaino di neonata di pesce.

**Tartina Neonata e carote** : carote e sedano tagliati in piccole striscioline, mezzo cucchiaino di olio extra vergine di oliva, 1 cucchiaino di neonata di pesce.

**Cocktail Idea: Cuba Libre** 9/10 Rum Bianco, 1/10 succo di lime, Coca cola

**Salsa Diavola** tutto il piccante dei peperoni in questo vasetto..

**Bruschetta Diavola** : dopo aver tostato il pane, aromatizzalo con un po' d'aglio,aggiungi la Salsa Diavola.. con prudenza..

**Cocktail Idea: Garibaldi**: 3/10 bitter campari, 7/10 succo d'arancia

**Salsa Atomica** a base di sedano e pomodori secchi, leggermente piccante.

**Tartina Atomica** : un cucchiaino di Salsa Atomica, qualche oliva spezzettata, un pomodorino pachino.

**Tartina e Sopressata**: un cucchiaino di Salsa Atomica, una fettina di sopressata.

**Tartina e Formaggio Pecorino**: un cucchiaino di Salsa Atomica, una fettina di Formaggio Pecorino

**Cocktail Idea: Tequila sunrise**: 3/10 Tequila, 7/10 succo d'arancia, Granatina, Soda

**Confettura di Peperoncino** sapore dolce piccante... gusto unico!

**Confettura di Cipolla di Tropea** il sapore dolce delle Cipolle di Tropea in una confettura inimitabile!

**Pecorino e confettura**: taglia il formaggio pecorino a quadratini e spalma la confettura che preferisci

**Formaggio Parmigiano e confettura**: taglia il formaggio pecorino a quadratini e spalma la confettura che preferisci

Aggiungi le confetture dovunque ti suggerisce la fantasia!

**Cocktail Idea: Manhattan** 3/10 Martini Rosso, 7/10 Rye whiskey, angostura

**Bruscarola Party** Gustosi pomodori a pezzi, aglio e origano!

**Bruschetta Calabrese** : dopo aver tostato il pane, aromatizzalo con un po' d'aglio,aggiungi la bruscarola e un po' di origano.

**Bruschetta Mix**: un cucchiaino di bruscarola, uno strato sottile di stuzzichella, prosciutto cotto a dadini.

**Bruschetta Pic**: uno strato di miscela esplosiva, un cucchiaino di bruscarola, mozzarella a pezzetti, pancetta a dadini.

**Cocktail Idea: Gibson** 8/10 Gin, 2/10 Martini dry

E se tra chiacchiere, risate e cocktails .. arriva la mezzanotte e tutto sembra essere finito.. stuzzichiamo ancora i nostri ospiti con una



## **STREPITOSA SPAGHETTATA!!**

E noi ti suggeriamo gustosissime ricette da realizzare con i nostri condimenti secchi.. e non solo..

**Spaghetтата:** ingredienti: peperoncino, prezzemolo, aglio, pomodoro secco, sale:

Preparazione: cuocere gli spaghetti al dente, scolarli ma non del tutto. Farli saltare in padella con olio di oliva e la **Condispaghetтата**

**Linguine alla Puttanesca:** ingredienti: capperi, olive nere, aglio, cipolla, prezzemolo, pomodoro secco, basilico, sale.

Preparazione: mettere il contenuto della busta in una padella media con un bicchiere di acqua bollente, fare evaporare l'acqua a fuoco lentissimo, aggiungere gr.100 di olio d'oliva e soffriggere per due minuti. Aggiungere a piacere gr.500 di pomodoro e cuocere per 20 minuti. Scolare la pasta al dente e farla saltare in padella con il preparato.

**Pennette all'arrabbiata:** ingredienti: aglio, peperoncino, pomodoro, funghi champignon, prezzemolo, carote, sedano, sale. .

Preparazione: mettere il contenuto della busta in una padella media con un bicchiere di acqua bollente, fare evaporare l'acqua a fuoco lentissimo, aggiungere gr.100 di olio d'oliva e soffriggere per due minuti. Aggiungere a piacere gr.500 di pomodoro e cuocere per 20 minuti. Scolare la pasta al dente e farla saltare in padella con il preparato.

**Penne alla Campagnola:** ingredienti: melanzane, zucchine, zucca, peperone dolce, cipolla, aglio, prezzemolo, sale.

Preparazione: mettere il contenuto della busta in una padella media con un bicchiere di acqua bollente, fare evaporare l'acqua a fuoco lentissimo, aggiungere gr.100 di olio d'oliva e soffriggere per due minuti. Aggiungere a piacere gr.500 di pomodoro e cuocere per 20 minuti. Scolare la pasta al dente e farla saltare in padella con il preparato.

**Rigatoni alla Silana:** ingredienti: Funghi porcini, melanzane, aglio, cipolla, pepe nero, prezzemolo, sale.

Preparazione: mettere il contenuto della busta in una padella media con un bicchiere di acqua bollente, fare evaporare l'acqua a fuoco lentissimo, aggiungere gr.100 di olio d'oliva e soffriggere per due minuti. Aggiungere a piacere gr.500 di pomodoro e cuocere per 20 minuti. Scolare la pasta al dente e farla saltare in padella con il preparato.

## **Spaghetti ai Pomodori Secchi:**

Occorrente per 6 persone: gr.500 Spaghetti, gr.200 pomodori Secchi, n.3 acciughe, gr.60 olive nere, gr. 200 pomodorini pachino.

Preparazione: Ridurre in piccoli pezzetti i pomodori secchi, farli soffriggere insieme alle alici spezzettate e alle olive nere snocciolate. Dopo 2 minuti aggiungere i pomodorini pachino e continuare a soffriggere per un minuto ancora. Scolare la pasta al dente e farla saltare in padella insieme al soffritto.

Naturalmente se vuoi rendere tutto più stuzzicante aggiungi in padella del buon peperoncino!

## **Condimento per Spaghetti:**

Occorrente per 6 persone: gr.500 Spaghetti, gr.190 di Condimento

Preparazione: scolare la pasta al dente e far saltare la pasta in padella insieme al condimento.

## **Penne al Pesto:**

Occorrente per 6 persone: gr.500 Penne, gr.190 di Pesto, formaggio pecorino,

Preparazione: scolare la pasta al dente e aggiungere il pesto ed il formaggio.

## **Penne Piccole alla Neonata di Pesce**

Occorrente per 6 persone: gr.500 di Penne, gr.190 di Neonata di Pesce.

Preparazione: scolare la pasta al dente senza sale e aggiungere la neonata.

## **Rigatoni alla N'duja:**

Occorrente per 6 persone: gr.500 Rigatoni, gr.190 di N'duja.

Preparazione: scolare la pasta al dente e aggiungere la n'duja..

**più facile di così!!! E che gusto!!**

**... E se è vero che il peperoncino ha effetti afrodisiaci... la notte non finisce qui...**



