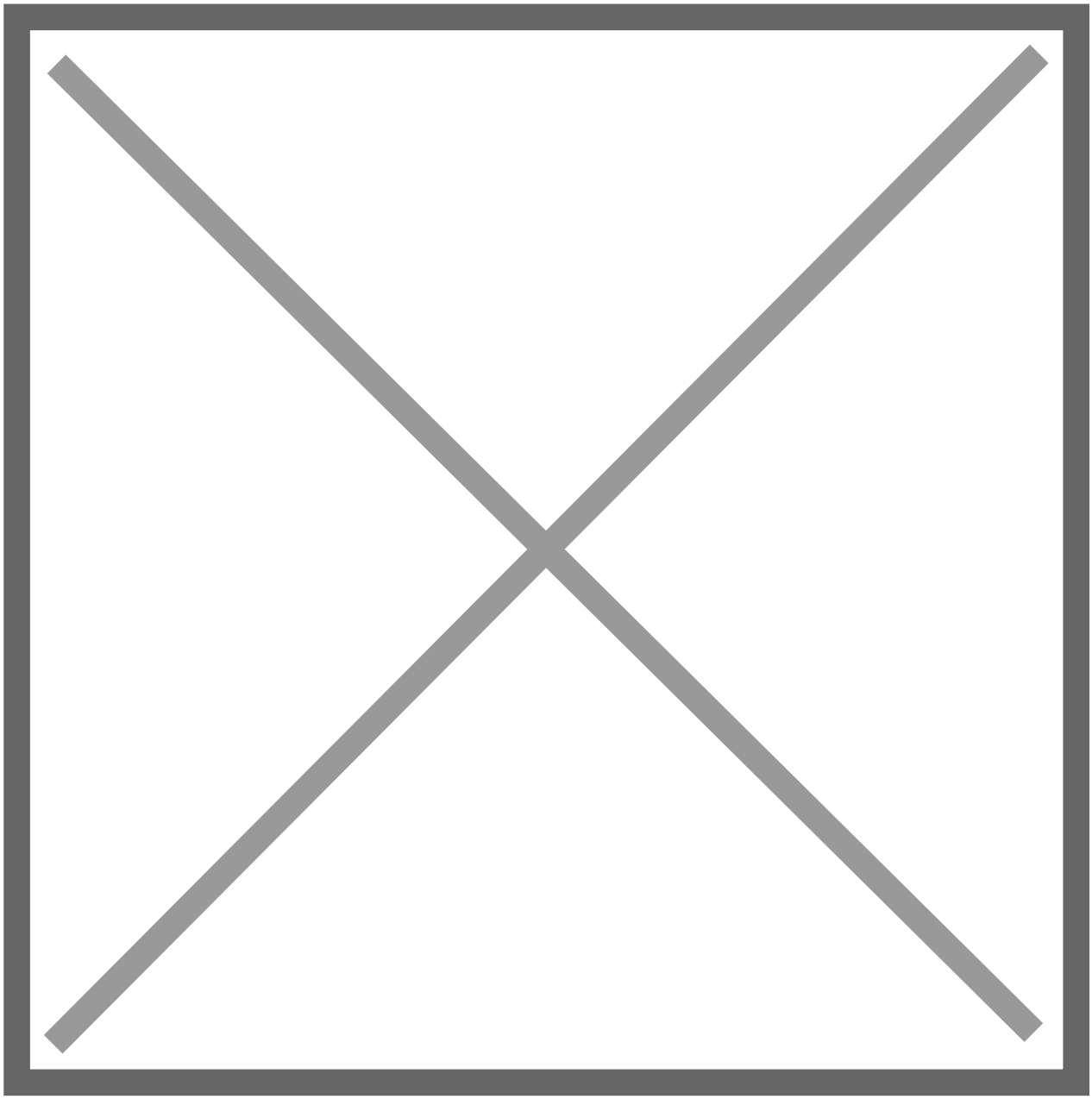
Festa della mamma: festeggiamola con un menù a base di fiori

Autore: Francesca Scarabelli

Data: 07 Maggio 2021

Per il giorno in cui si festeggia la mamma quale idea migliore che cucinare per lei dal momento che, ogni giorno, da quando nasciamo , è lei a farlo per noi? Ecco, di seguito, un intero menù, dall'antipasto al dolce, per renderle degnamente omaggio in questo giorno.

Crostini al formaggio con fiori di Borragine

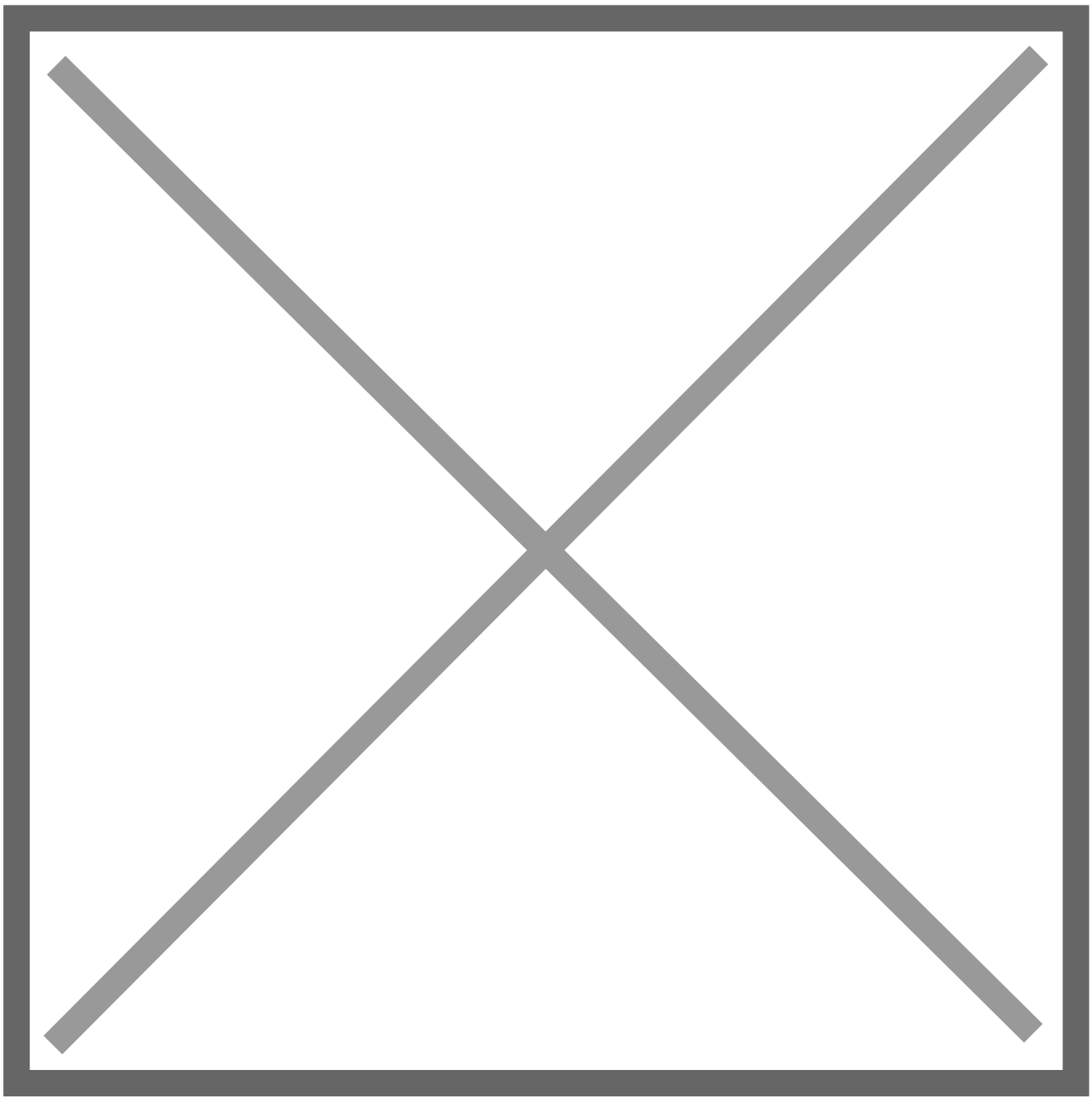


Ingredienti

- Pane integrale con semi
- Formaggio fresco
- Aglio fresco 1 spicchio
- Sale fino qb
- Pepe nero
- Olio extravergine
- Limone
- Fiori di Borragine freschi

1. Passate il pane tagliato a fette nel forno a 180° o nel tostapane
2. Passate l’aglio fresco per insaporire
3. Spalmate il formaggio sulle fette
4. Condite con sale olio e pepe
5. Cospargete in un piatto da portata con i fiori freschi

Sandwich a forma di fiore



Ingredienti

- Procuratevi lo stampo a forma di fiore
- 5 porri con il gambo
- 50 g di Philadelphia al salmone
- 1 carota media
- 4 fette di pane da Sandwich morbido
- Paprica dolce in polvere
- Piatto da portata
- Olio e sale

1. Pulite i porri recuperando i gambi per fare gli steli e tagliate un porro a fette
2. Eliminate con un coltello le croste del pane
3. Preparate nel piatto i gambi dei fiori e su un piano da lavoro farcite i sandwich con Philadelphia e con la carota tagliata a rondella centrale per creare un pistillo
4. Ritagliate il sandwich a forma di fiore
5. Spolverate il sandwich con paprica dolce
6. Componete come un fiore e cospargete di fiori commestibili

Frittata succulenta con fiori

Anche una semplice frittata di uova fresche può diventare una ricetta ideale per la nostra mamma.

Ingredienti

- 2 uova fresche
- olio qb
- sale fino iodato
- 4-5 pomodorini ciliegino
- 2 steli di prezzemolo o coriandolo se preferite

Preparazione

1. Sbattete le uova con il sale
2. Fate scaldare l’olio in una pentola antiaderente
3. Versate le uova e fatele appena rapprendere 30 secondi

4. Create un fiore con i pomodorini e il prezzemolo
5. Coprite e cuocete 1 minuto
6. Potete insaporire con parmigiano grattugiato nell’impasto
7. Decorate con tarassaco o trifoglio

Dolci per la festa della mamma

Che ne dite di preparare un delizioso tiramisù alle fragole o una cheesecake decorata con fiori?

Riferimento articolo: https://www.donnaclick.it/festivita/festa-della-mamma-le-ricette-per-stupirla-foto/

Generato il 07/11/2026