

IL DOLCE



NUTELLA



BANANA FLAMBE' (4 persone)

4 Banane, zucchero, cognac o rum, uovo sbattuto, zucchero a velo, burro chiarificato, farina. Sbucciare le banane, cospargere di zucchero e infarinare. Passare nell'uovo sbattuto e infarinare ancora. Friggerle nel burro chiarificato. Porre nei piatti di portata, cospargerle con zucchero a velo. Innaffiare con rum o cognac (o Grand Marnier) Flambare e servire con fiamma.

In Inglese nocciola si traduce in 'NUT'.

Aggiungendo 'ELLA' = NUTELLA.

Nel 2004 compie 40 anni.

Nel 1964 esce in commercio il primo vasetto di Nutella. Michele Ferrero elabora la 'Supercrema', a sua volta un'evoluzione del 'Gianduiot' creato da suo padre alla fine della seconda guerra mondiale. Ne risulta una crema a base di nocciole, cacao e latte scremato.

Bandiera del 'Made in Italy' in tutto il mondo. 2 milioni di quintali l'anno.

Il consumo classico? Su una fetta di pane.

E' anche un alimento, ma soprattutto consolatrice in momenti di tensione e di delusioni. E... puro piacere.

Usiamola nell'Happy Hour spalmata su fettine di pane, così semplicemente o decorate con pezzetti di frutta (es: fragole, uva, frutti di bosco).

Creare dei 'Nutella Party' può essere un'idea per una festa particolare, magari con obbligo di partecipazione in 'Pigiama'.

Idea: Durante la festa spalmare Nutella sulle labbra e via per un lungo, dolce bacio.

Abbinamento Drinks: Dolci e Fruttati soavemente alcolici o analcolici o vino dolce.