

Conviviale del Rotary Club Lugano – 24 marzo 2025

Cena con specialità persiane, un viaggio culinario tra sapori e spezie che caratterizzano la cucina millenaria dell'Iran.

Antipasti:



Kashke Bademjan

Crema di melanzane, con cipolla, noci, menta, curcuma e olio di semi. Arricchita con kashk, un derivato del latte di pecora, ottenuto come sottoprodotto della lavorazione del burro tradizionale o dello yogurt.



Dolme

Foglie di vite ripiene di riso, erba cipollina, erbe aromatiche, curcuma, fiore di rosa, olio di semi, burro e crespino.



Kuku Sabzi

Saporita torta a base di erbe aromatiche, porri, uova, farina di riso, crespino, noci, curcuma, fiore di rosa e olio di semi.

Secondo



Sabzi Polo. riso profumato con erbe aromatiche e zafferano, perfetto da abbinare a piatti di carne o pesce.

Tenero manzo stufato con cipolla, aglio, zafferano e concentrato di pomodoro, per un sapore ricco e avvolgente.

Dessert:



Nane Keshmeshi

Biscotti soffici e profumati preparati con farina, uova, yogurt, olio di semi, zucchero, uvetta, vaniglia e lievito. Perfetti per chi ama i dolci dal gusto semplice e avvolgente.



Nane Berengi

Delicati biscotti a base di farina di riso, amido di mais, zucchero, uova, burro e olio di semi, arricchiti da aromi naturali. Friabili e leggeri, ideali per accompagnare un tè o un caffè.



Gottab

Dolcetti fragranti ripieni di mandorle, zucchero e cardamomo, racchiusi in un impasto morbido a base di farina, yogurt, burro e lievito. Un'esplosione di sapori speziati e avvolgenti.

Nane Gherduoi

Piccoli bocconcini dal sapore intenso, realizzati con noci, zucchero, vaniglia, pistacchi e noci, perfetti per chi ama i dolci ricchi di frutta secca e dal gusto avvolgente.



Baglava

Un classico della tradizione, preparato con pasta yufka croccante, noci, mandorle, pistacchi, burro, zucchero, cardamomo e cannella. Un dolce stratificato e ricco, dall'aroma irresistibile.