

Cucina da campeggio

Scritto da male1985 - 2009/10/20 14:52

Ciao a tutti.

Mi piacerebbe avere qualche suggerimento per la cucina in campeggio.

Che piatti preparate di solito?

Perchè non mi suggerite un po' di ricette semplici semplici ma gustose?

Tenete conto che io sono una schiappa in cucina, ma una volta tanto sarebbe carino cucinare qualcosa invece che spendere soldi al ristorante.:P

=====

Re:Cucina da campeggio

Scritto da alegechi - 2009/10/20 14:59

Una ricetta facile, veloce, gustosa e leggera....

prepara la pasta (meglio rigatoni o pennette) e una volta scolata la condisci con pomodori freschi a cubetti, mozzarella a cubetti e olive nere, un goccio d'olio d'oliva, un po' di sale e pepe, una foglia di basilico e voilà...il gioco è fatto!

=====

Re:Cucina da campeggio

Scritto da salvato71 - 2009/10/26 10:46

Oppure una buona insalata di riso, basta prendere un riso che non scuoce proprio per insalate e qualche barattolo di condimenti tipo mais, tonno, sottaceti ecc ecc

È semplice, veloce e puoi conservarla in frigo qualche giorno!!!

Ciao:cheer:

=====

Re:Cucina da campeggio

Scritto da giorgiafinni - 2009/10/26 11:10

Un'insalata greca? che dici?

pochi ingredienti freschi:

1 confezione di feta, 200 gr. di olive, 1 pomodoro, 1 cipolla rossa, una decina di ravanelli, un paio di cetrioli, olio e origano.

Taglia a spicchi i pomodori, aggiungi la cipolla tagliata ad anelli finissimi, le olive, i cetrioli tagliati a rondelle, i ravanelli e la feta sbriciolata quindi abbondante olio d'oliva, un cucchiaino di aceto rosso, sale e origano.

In dieci minuti è pronta!

=====

Re:Cucina da campeggio

Scritto da gigisetola - 2009/10/26 11:21

Io adoro la panzanella
prendi del pane un po' raffermo e lo ricopri di pomodorini, cipolle e basilico.
Gnam Gnam

=====

Re:Cucina da campeggio

Scritto da Lucy - 2009/10/26 12:28

L'insalata di pasta fredda è sicuramente la scelta più semplice ed economica.

Basta cuocere ad esempio i rigatoni o le farfalle, metterli in un'insalatiera e aggiungere olio, sale e pepe.
Poi mais in scatola, wurstel e pomodorini pachino a pezzettini, se ti piace anche un peperone crudo a pezzetti, e il tocco è aggiungere alcune scaglie di grana padano.
Poi la lasci raffreddare in frigorifero per almeno un'ora.

Buona, semplice, veloce e gustosa!

=====

Re:Cucina da campeggio

Scritto da fiordileo85 - 2010/03/12 12:49

quante buone ricette...ho l'acquolina in bocca!

=====