

**Cosa cucino stasera?** Una domanda che capita spesso di chiederci, vero? ☐

**Cosa mangiare a cena** a volte sembra essere un rompicapo, magari ti ritrovi ad avere mille ingredienti ma zero idee e finisci a vagare per la cucina **in attesa di un'ispirazione**.

Eccomi allora a preparare una mini raccolta di alcune **ricette ideali per le nostre cene** da consultare quando proprio non sappiamo cosa cucinare... a voi la scelta!

## **Cosa cucino stasera di veloce**

Se non avete molto tempo a disposizione e siete in cerca di **ricette facili e veloci** ecco qui tre ricette che vi regaleranno una **cena veloce**, ma al tempo stesso **deliziosa**:

[Carpaccio, avocado e maionese al prezzemolo](#)



Un semplice carpaccio arricchito con avocado e una vellutata maionese al prezzemolo fatta in casa per un quid piacevolmente inaspettato.

### [Rotolini di carpaccio scottati](#)



Restiamo in argomento carpaccio, ma questa volta li scoteremo leggerente in padella dopo averli farciti con un po' di formaggio e qualche profumo e arrotolati.

Una ricetta semplice che saprà sorprendervi!

### [Zuppetta di cozze](#)



Tranquilli, in questa ricetta utilizzeremo un alleato che ci permetterà di ottenere una saporita zuppa di cozze in poco tempo: il microonde!

Un trucchetto di cui difficilmente ora potrete fare a meno ☐

## **Cosa cucino stasera di leggero**

Se invece siete in cerca di una **cenetta leggera**, ecco qualche idea che vi permetterà di gustare degli ottimi piatti senza appesantirvi.

[Tortino di spinaci](#)



Un piatto salutare - perché gli spinaci fanno molto bene - e light che vi piacerà da impazzire!

[Polpettine vegetariane](http://Lucianaincucina.it)



In questa ricetta troverete due versioni per quanto riguarda la cottura: fritte e al forno.

Ovviamente se volete una **cenetta light** è meglio optare per la versione al forno, ma potete sempre provare le polpettine fritte in un'altra occasione.

[Spiedini salmone e zafferano](#)



Con questo piatto presenterete una ricetta elegante, leggera e dal gusto sorprendente.

Oltre al delicato sapore del salmone troverete anche le piccanti note del peperoncino e dello zenzero e l'inconfondibile gusto dello zafferano: assolutamente da provare.

## **Cenetta sfiziosa**

E ora sbizzarriamoci con un po' di **piatti davvero sfiziosi**, ideali per quelle serate un po' informali, per quando avete voglia di una bella cena come si deve!

[Panino gourmet al polpo](#)



Solo guardandolo vi viene voglia di addentarlo, vero? E allora lasciatevi tentare da questo panino straordinario e godetevi la serata.

[Panino con hamburger](#)



Se però preferite la carne, allora ecco un bel panino con hamburger, gustoso e salutare al tempo stesso!

[Tigella](#)



Questa, oltre a essere sfiziosa si prepara anche abbastanza in fretta.

In più vi lascerà spazio per sbizzarrirvi e dare sfogo alla vostra creatività con la farcitura: riempite le vostre tigelle come preferite e passate una serata all'insegna del gusto!

[Pizza con lievito di birra](#)



E come può mancare tra i piatti sfiziosi la pizza?

Non c'è proprio bisogno di altre parole.

[Panzerotto al forno](#)



In alternativa potete realizzare anche dei deliziosi panzerotti al forno con mozzarella filante, una vera goduria!

Ora che abbiamo visto un po' di **idee per cena** possiamo lasciarci tentare e iniziare a realizzare il piatto che ci ha conquistati!

Non mi resta che augurarvi: **buon appetito** ☐

## Altro da Luciana In Cucina



Tutto Food Milano  
2019

Ricette zucchine

Primi di pesce - Top  
3

Un giorno nella  
cucina di Vittorio

Pici toscani, come si  
possono gustare?



Kefir d'acqua