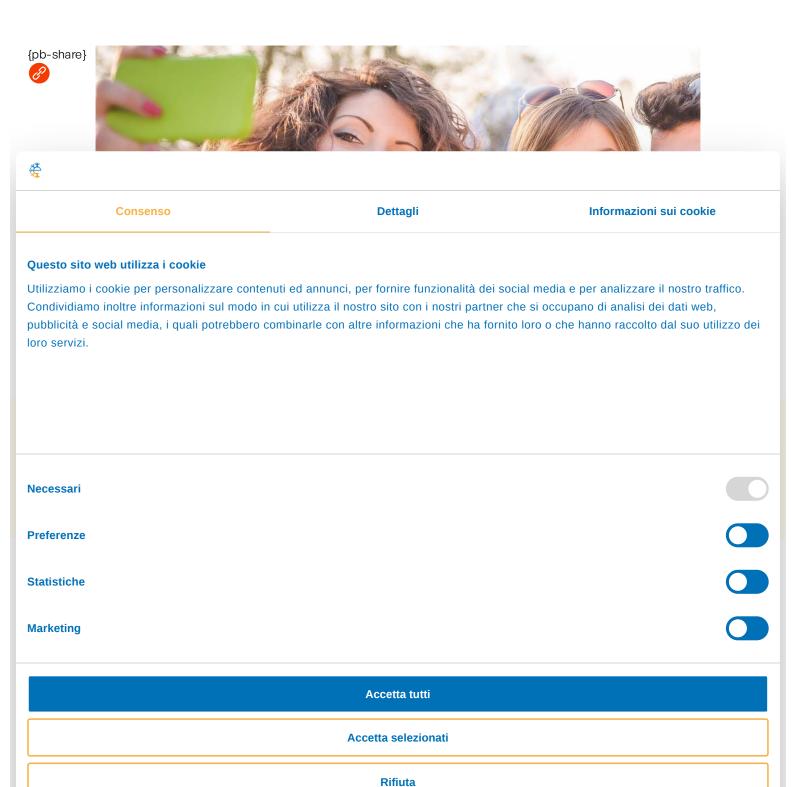
## Happy hour: occhio a peso e salute



Powered by Cookiebot by Usercentrics

- 1 ora di nuoto stile libero moderato.
- 2 ore di bicicletta a 15 km ora

Insomma ce ne vuole. Se però si preferisce non aumentare l'attività, l'energia accumulata, le calorie in più, si trasforma in grasso di deposito e ogni circa 20 happy hour si ingrassa un chilo.

## Variare Happy Hours

Il momento dell'aperitivo dovrebbe essere occasionale per frequentare locali piacevoli con amici, ma non un'abitudine per bere alcolici nel locale di moda. Si può variare e pensare anche a consumi alternativi per passare un po' di tempo a fine giornata:, quattro chiacchiere, una passeggiata al parco, o locali dove consumare semplicemente un caffè, un estratto di frutta, un gelato. Oppure organizzare l'aperitivo in casa in modo da poter controllare quello che si mangia.

## Aperitivo in casa

<b>P</b>		
Scegliere alimenti che <b>apportino poche ca</b>	<b>lorie, poveri di <u>grassi</u> e <u>zuccheri</u>.</b> Iniz	ziare scegliendo <b>verdure crude</b> , come
₩		
Consenso	Dettagli	Informazioni sui cookie
Questo sito web utilizza i cookie		
Condividiamo inoltre informazioni sul modo in o	cui utilizza il nostro sito con i nostri partne	social media e per analizzare il nostro traffico. er che si occupano di analisi dei dati web, rnito loro o che hanno raccolto dal suo utilizzo dei
Necessari		
Preferenze		
Statistiche		
Marketing		
	Powered by Cookiebot by Usercentrics	

- Bruschette con pomodoro e origano, ed anche tartare di salmone crudo.
- Insalata di sedani, finocchi e avocado (poco perché contiene molti grassi) e scorze di lime.

Sicuramente non devono mancare le verdure. Possono essere proposte sia crude che grigliate, o come protagoniste di fantasiose torte salate.

Se invece l'aperitivo è un apericena , è possibile portare in tavola fresche e colorate insalate di pasta o riso , o altri ricchi cereali come orzo e farro. Tra le carni si consigliano quelle magre: roastbeef a fette o un'insalata mista arricchita con straccetti di petto di pollo alla griglia. Anche l'uovo può essere utilizzato per arricchire gli aperitivi, senza esagerare dato il contenuto elevato di

colesterolo. Si possono preparare **uova sode già sgusciate**, oppure deliziose **frittate al forno** farcite con cipolla, zucchine, menta o altre verdure miste.

## Aperifrutta

**Da non dimenticare**: alla fine dell'aperitivo è buona abitudine portare in tavola anche un po' di **frutta fresca**. I frutti che si prestano maggiormente soprattutto nelle serate estive sono le ciliegie (una tira l'altra!), il melone e il cocomero. Gli ultimi due possono essere tagliati a dadini e presentati all'interno della buccia, dopo averla svuotata oppure a piccole sfere, utilizzando la spatola per il gelato. Naturalmente anche una macedonia di frutta fresca senza zucchero rappresenta una proposta sana e ricca di antiossidanti.

Consenso	Dettagli	Informazioni sui cookie
Questo sito web utilizza i cookie		
Utilizziamo i cookie per personalizzare conten Condividiamo inoltre informazioni sul modo in pubblicità e social media, i quali potrebbero co pro servizi.	cui utilizza il nostro sito con i nostri partner d	
lecessari		
Preferenze		
Statistiche		
Marketing		
	Powered by Cookiebot by Usercentrics	