

LA CUCINA ITALIANA

Dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

84
NUOVE
RICETTE

ALLEGRIA IN TAVOLA

GOLOSO CARNEVALE

**FRITTI A SORPRESA
E PIATTI CONVIVALI
PER FARE FESTA
IN COMPAGNIA**

**BACON
IN PRIMO PIANO**

**SAN VALENTINO
DOLCI DA GOURMET**

**GORGONZOLA
ECCELLENTE IN CUCINA**

**CUORE
DI LAMPONI**

Una mousse
delicata con
cialda di frolla





2 Biscotti al burro e cioccolato al latte

IMPEGNO Facile

TEMPO 45' più 1 ora e 30' di raffreddamento

Vegetariana

INGREDIENTI PER CIRCA 30 PEZZI

400 g farina

300 g burro morbido

200 g zucchero di canna

200 g cioccolato al latte a pezzetti

65 g zucchero semolato

4 g sale

4 g bicarbonato

mezzo baccello di vaniglia

IMPASTATE la farina, lo zucchero di canna, quello semolato, il sale, il bicarbonato, il cioccolato, i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia e il burro.

FORMATE due salsicciotti di 5 cm di diametro, avvolgete ciascuno in due fogli di carta da forno e lasciateli riposare in frigo per almeno 1 ora: alla fine anche il cuore dovrà essere freddo.

ELIMINATE la carta e tagliate i salsicciotti in rondelle spesse poco meno di 1 cm.

ACCOMODATE i biscotti su una placca foderata di carta da forno e infornateli a 160 °C per 20' circa.

SFORNATE i biscotti e lasciateli raffreddare del tutto prima di servirli.

VINO passito con aromi di frutta matura.

- Trentino Vino Santo
- Colli Perugini Vin Santo



3 Macedonia al Grand Marnier

IMPEGNO Facile

TEMPO 20 minuti più 30' di marinatura

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

40 g pistacchi pelati

2 arance

1 cachi vaniglia

1 kiwi

1 fico d'India

1/2 mango

miele di fiori d'arancio

Grand Marnier

PELATE a vivo gli spicchi di un'arancia, mondate il fico d'India e tagliate la polpa senza semi in filetti sottili, mondate il mango e tagliatelo a dadini, sbucciate il kiwi