



## Jasmin et Coco

Cucina, fotografia, esperimenti,  
alla ricerca di nuove emozioni culinarie



*à la carte*

Antipasti, aperitivi,  
finger food ..... 2-9

Primi piatti,  
zuppe e vellutate ..... 10-17

Secondi ..... 18-19

Dolci e gourmandises ..... 20-29





Avocado ripieno, uova colorate  
e Chips di bruschetta

## INGREDIENTI

1 avocado  
1 limone spremuto  
1 scatoletta di tonno  
2 cucchiaini di maionese  
2 cucchiaini di olio EVO  
2 uova  
1 pagnotta di pane a scelta  
10-15 pomodorini ciliegini  
1 bustina di zafferano  
1 spicchio d'aglio  
sale q.b.  
pepe nero q.b.  
paprika dolce q.b.  
peperoncino q.b.  
curry q.b.  
qualche foglia di erba cipollina  
foglie di menta (per guarnire)

## PREPARAZIONE CREMA DI AVOCADO

Aprite a metà l'avocado, privandolo del nocciolo ed estraendone la polpa con l'aiuto di un cucchiaino. Mettete la polpa a pezzi in un frullatore o minipimer con metà del succo di limone e 2 cucchiaini d'olio e sale a piacere. Mettete qualche goccia di limone all'interno dei gusci di avocado svuotati per non farli ossidare. In una coppetta amalgamare il tonno, la maionese, 5 o 6 ciliegini tagliati a tocchetti, 1 pizzico di sale, pepe, curry e aggiungete la crema di avocado.

## PREPARAZIONE UOVA SODE DIPINTE

Ponete le 2 uova in un pentolino, copritele di acqua fredda, portate ad ebollizione e fatele cuocere per 8 minuti circa.

Intanto riscaldare in un altro pentolino la quantità d'acqua per una tazza grande, utile a coprire entrambe le uova.

Appena saranno cotte, raffreddatele sotto l'acqua corrente, sgusciatele senza romperle, ed immergetele nella tazza con l'acqua riscaldata ed una bustina di zafferano disciolta.

Lasciatele nella tazza per 20 o 30 minuti, poi tiratele fuori dall'acqua e mettetele da parte. Le vostre uova colorate di giallo sono pronte!

## PREPARAZIONE CHIPS DI BRUSCHETTE

Tagliate i restanti pomodorini in rondelle sottili.

Poi preparate il pane in fettine, strofinateci su di ognuna lo spicchio d'aglio e fatele rosolare in padella con un po' d'olio EVO ed erba cipollina tagliata fine. Quando avranno raggiunto una bella doratura potete spegnere il fuoco e tenere da parte le vostre chips croccanti.

# Scrigni di Sfoglia ai Funghi, su letto di Porri

## PREPARAZIONE

Preriscaldate il forno a 200°.

Lavate, scolate e tagliate a fettine poco spesse i funghi.

Mettete a cuocere in padella l'aglio con 2 cucchiari d'olio, peperoncino e I pizzico di ras el hanout, a fuoco medio e tenendo la padella inclinata per far ben insaporire l'olio con lo spicchio d'aglio. Quando comincerà a friggere togliete l'aglio e versate i funghi.

Fateli cuocere a fiamma vivace fino a farli ridurre e lasciate che il succo evapori un po'. Ora, in un bicchiere versate I dito di whisky e I di acqua, usate dunque metà del liquido per sfumare i funghi a fiamma alta (l'altra metà servirà ai porri).

Fate ridurre ancora fino a che siano cotti e leggermente dorati, poi aggiungeteci l'erba cipollina tagliata fine, pepe nero e salate a piacere.

I funghi sono ora pronti per riempire gli scrigni di sfoglia



## INGREDIENTI

I rotolo di sfoglia (io ne ho usato uno spesso)  
300 gr. di funghi champignon freschi  
(poco meno di una vaschetta)  
I spicchio d'aglio  
I ciuffo di erba cipollina  
4 porri  
whisky per sfumare  
olio EVO q.b.  
sale q.b.  
pepe nero q.b.  
peperoncino macinato q.b.  
I pizzico di ras el hanout  
rametti di rosmarino a piacere  
latte (per bagnare gli scrigni)  
farina di pistacchio di Bronte q.b.

Srotolate la sfoglia e dividetela in 4 parti. Avrete bisogno di ricavarne 4 quadrati, quindi se avete una sfoglia rettangolare, avrete già angoli perfetti da poter rimboccare; se invece avete una sfoglia tonda, allungate manualmente il lato tondeggiante di ogni spicchio, per ricavare il quarto angolino.

Farcite con un paio di cucchiaini di funghi, poi rimboccate l'angolo verso il centro, i 2 angoli laterali, ed infine l'ultimo (consiglio: lasciate come ultimo angolo quello più regolare perché andrà a coprire tutti gli altri).

Spennellate con poco latte le superfici dei 4 scrigni e spolverizzate con farina di pistacchio o semi a scelta. Infornate con piastra da forno o teglia per 15-20 minuti, o per la durata indicata sulla confezione.

Durante la cottura della sfoglia, tagliate via ai porri, la base e le estremità verdi, il resto affettatelo per la lunghezza in foglie non più larghe di 1 cm.

Fate riscaldare l'olio in padella con 1 pizzico di peperoncino, e saltate i porri fino a farli imbiondire; infine sfumateli con il whisky restante.

## IMPIATTAMENTO

Quando gli scrigni saranno cotti, adagiateli su un letto di porri (cercando di sfruttare la lunghezza delle foglie per creare una sorta di "nido"), terminate il tutto con rametti freschi di rosmarino per guarnire.



Autumn Salad

Mela, Uva e Cavolo Verde





## INGREDIENTI

1 mela rossa  
170 gr. di uva rossa (circa 15 acini)  
170 gr. di cavolo verde (solo i "fiorellini")  
1 limone spremuto  
1/3 di cipolla rossa di tropea  
olio EVO q.b.  
sale q.b.  
1 goccio di aceto di mele

## PREPARAZIONE

A qualcuno sembrerà scontato ma vorrei sottolineare di cominciare spremendo il limone e tenendo subito pronto il suo succo per evitare l'ossidazione dei frutti.

Quindi sbucciate e tagliate a dadini la mela, che prontamente annaffierete con il succo di limone, poi tagliate gli acini i 4 spicchi ognuno, privandoli dei semi.

Mescolate per far impregnare tutto bene con il limone, aggiungete i piccoli fiori del cavolo tagliando i gambetti, tagliate a fette non troppo sottili la cipolla e annaffiate di olio EVO, un po' di sale ed un goccino di aceto.

Mescolate ancora per far insaporire il tutto e servite fresca.



# Masala Vada con Chutney di Carote

## INGREDIENTI

### per le MASALA VADA

olio di arachidi (oppure girasole)

q.b.

200 gr. di lenticchie cotte e

scolate

I cucchiaino di tahina abbondante

I scalogno

2 cucchiaini circa di prezzemolo

3 foglie di menta

I cucchiaino scarso di cumino

macinato

I cucchiaino di Garam Masala

(Orodorienthe)

I cucchiaino scarso di curry in

polvere

I pomodoro ciliegino

2-3 cucchiaini di farina di ceci (+ un  
po' per panare)

sale q.b.

peperoncino macinato q.b.

valeriana per guarnire



### per il CHUTNEY DI CAROTE

3 carote medie

I cucchiaio di zenzero

grattugiato fresco

I cucchiaino scarso di

sale

2 cucchiaini scarsi di

zucchero di canna

succo di I lime (oppure  
limone)

I scalogno

### per le LENTICCHIE

100 gr. di lenticchie

mignon

olio EVO q.b.

I carota media

I scalogno

I/3 di dado vegetale

peperoncino macinato q.b.

noce moscata q.b.

I ciuffetto di rosmarino

sale q.b.

acqua q.b.

I cucchiaio di vino bianco

### PREPARAZIONE LENTICCHIE

Cominciamo col cucinare le lenticchie come preferiamo, oppure secondo la mia tecnica (simil risotto):  
fate appassire un soffritto speziato, tostatevi le lenticchie per circa 15 minuti e poi aggiungeteci acqua calda un po' per volta fino a cottura ultimata.

### PREPARAZIONE MASALA VADA

Scolate bene le lenticchie e mettetene la metà in un mixer assieme allo scalogno, tahina, curry, cumino, garam masala, menta e un pizzico di sale.  
Tritate il tutto grossolanamente e trasferite il composto in una coppa, a cui aggiungerete abbondante prezzemolo tagliato grosso, peperoncino, il pomodoro tagliato a dadini piccoli e privato del succo, e infine la farina di ceci.

Amalgamate e aggiungete le restanti lenticchie non tritate.

Ora non vi resta che disporre su un piatto piano un po' di farina di ceci, adagiare un po' d'impasto aiutandovi con una forchetta, e poi spolverare ancora di farina.

Mettete l'olio per friggere nella padella e fatelo arrivare alla giusta temperatura.

Poi sempre con l'aiuto di una forchetta, prendete qualche polpettina (scrollatela tra le mani della farina in eccesso, ora non vi si attaccheranno ai palmi) e mettetela a friggere.

Le polpettine dovranno cuocere per circa 2 o 3 minuti per lato (alzate il bordo e sbirciate il colore della superficie per assicurarvi che sia diventata solida e dorata), per formare una crosticina dorata, ma rimanere soffici all'interno.

### PREPARAZIONE CHUTNEY DI CAROTE

Per preparare questa buonissima salsa agrodolce, vi basterà tritare con il mixer tutti gli ingredienti in maniera omogenea e poi lasciar riposare in frigo fino a quando non avrete bisogno di servirla.



Vellutata di Porri  
e Topinambur

**INGREDIENTI**

2 topinambur medi  
3-4 patate medio-piccole  
1 porro  
1 spicchio d'aglio  
4 cucchiari di olio EVO  
1/2 bicchiere di latte p.  
scremato (oppure a  
piacere, per diluire)  
sale q.b.  
fantasia di pepe q.b.  
noce moscata q.b.  
peperoncino macinato q.b.  
1 pagnotta di pane  
(possibilmente duro)  
semi di sesamo e/o lino q.b.

## PREPARAZIONE

Lessate in acqua salata patate e topinambur per 30 o 40 minuti (accertatevi della cottura affondando una forchetta nei tuberi).

N.B. Non spaventatevi se i topinambur faranno resistenza alla forchetta perché è la loro pelle ad essere molto spessa e dura!

Saltate il porro con olio, aglio, peperoncino, noce moscata, e quando sarà appassito, aggiungeteci patate e topinambur sbucciati e eventualmente salate ancora.

Fate insaporire il tutto per qualche minuto, aggiustate con la fantasia di pepe e frullate. Per una vellutata cremosa aggiungete circa 1/2 bicchiere di latte mentre frullate, se la preferite più liquida, aggiungete più latte poco per volta fino alla densità ricercata ^^

Ora tagliate il pane a dadini da 1 cm. circa e fatelo dorare in padella con olio e abbondante pepe (attendendo però che l'olio sia ben caldo). Impiattate la vellutata, guarnite con i crostini, i semi di lino e sesamo e un rametto di origano fresco.



Cannelloni con Ragu' al Single Malt  
e Besciamella



## INGREDIENTI

250 gr. di cannelloni (I confezione)  
parmigiano grattugiato fresco q.b. (da spolverare alla fine)

### per il RAGU'

500 gr. di carne di vitello macinata  
200 gr. di carne di maiale macinata  
1 carota  
1/2 gambo di sedano  
1 scalogno  
olio EVO q.b.  
sale pepe peperoncino q.b.  
5 semi di finocchio circa  
1 dito di single malt whisky  
(possibilmente invecchiato 8-10 anni)  
1 bottiglia di passata di pomodoro  
1 latta di polpa di pomodoro

### per la BESCIAMELLA

110 gr. di burro  
1 l. di latte parzialmente scremato  
4 cucchiaini abbondanti di farina  
noce moscata q.b.

## PREPARAZIONE BESCIAMELLA

Fate sciogliere il burro, aggiungetevi la farina mescolando a fiamma moderata. Aggiungete il latte poco per volta e successivamente spolverate con noce moscata, pepe nero e sale. Fate cuocere fino alla densità preferita.

## PREPARAZIONE RAGU'


Condite la carne ancora cruda con sale pepe e peperoncino, e mettete ad appassire il trito carota, sedano e scalogno in olio EVO a fuoco dolce. Aggiungetevi la carne, e a metà cottura sfumatela con il whisky diluito. Pestare con il cucchiaio di legno la carne, per renderla a grana fine.

Una volta ultimata la cottura, potete aggiungere passata e polpa di pomodoro, e far cuocere per 1 ora circa a fiamma bassa con coperchio, dopo la quale aggiungerete i semi di finocchio tritati. Fate cuocere ancora 2 ore mescolando di tanto in tanto.

## PREPARAZIONE CANNELLONI

Preriscaldate il forno a 180°. Imburrare la teglia, creare un letto di besciamella, e posizionare i cannelloni farciti. Ricoprite il tutto con la restante besciamella fino al sommergerli del tutto, e spolverizzate con poco parmigiano reggiano. Infornate per circa 35 minuti e fate riposare la teglia ulteriori 10.





Timballo fresco  
di cereali e zucchine

### INGREDIENTI

150 gr. di mix 5 cereali secondo i gusti (la mia scelta: riso thai rosso integrale, farro e orzo perlato, grano kamut e avena)  
100 gr. di mix 3 cereali (la mia scelta: riso ribe parboiled, grano saraceno e miglio)  
1 zuccina  
1 carota  
2 cucchiaini di olio di semi (arachidi o girasole)  
olio EVO q.b.  
80 gr. di ceci lessati  
5 pomodori secchi sott'olio  
sale q.b.  
1 manciata di olive verdi snocciolate  
10 fili circa di erba cipollina  
1 ciuffetto di basilico (per guarnire)

### PROCEDIMENTO

Mettete a bollire in abbondante acqua salata i mix di cereali, tenendo conto del tempo di cottura consigliato sulle confezioni (le mie 2 scelte hanno la differenza di 4 minuti tra loro, perciò verso prima quella con cottura più lunga, aspetto i 4 minuti e poi verso la seconda).



Intanto tagliate a rondelle di 1/2 cm. la zuccina e un po' più sottile la carota e salate a piacere.

Fate soffriggere a fuoco moderato con un cucchiaino di olio di semi la zuccina, rigirandola di tanto in tanto per farla dorare. Quando sarà cotta (in circa 15 minuti), mettetela in una coppa, e nella stessa padella aggiungete altro olio e fate cuocere velocemente la carota (deve rimanere un po' più cruda e leggermente croccante).

Aggiungete la carota alla zuccina, poi sgocciolate i ceci dal barattolo, tagliate a fettine i pomodori secchi e unite al tutto anche le olive (tagliatele se le avete intere). A questo punto i cereali saranno cotti, scolateli, sciacquateli sotto acqua fredda perché gli si blocchi la cottura, e aggiungeteli al condimento nella coppa.

Mescolate il tutto con un filo di olio EVO e un po' di erba cipollina.

### COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Per conferire al piatto un aspetto più elegante, utilizzate delle coppette per creare delle porzioni da rivoltare su piatti piani. Così facendo il timballo sarà compatto e non avrete chicchi sparpagliati di qua e di là.

Aggiungeteci in cima del condimento extra, una spolverata di erba cipollina anche ai bordi del piatto ed un ciuffetto di basilico per un tocco di colore.. et voilà!



Riso alla Cantonese

"myway"



## INGREDIENTI

250 gr. di riso basmati  
250 ml. di acqua  
1 fettina di pollo  
1 manciata di piselli  
2 uova  
1 scalogno  
olio di semi (arachidi o girasole)  
peperoncino q.b.  
sale q.b.  
pepe nero q.b.  
1/3 di limone spremuto  
salsa Teriyaki q.b.  
salsa di soia q.b.



## PROCEDIMENTO

Preparate il riso al vapore.


Tagliate in straccetti il pollo, cospargetelo con il succo di limone e da un cucchiaino di salsa teriyaki, e lasciatelo insaporire.

Cuocete i piselli con pochissima acqua, un pizzico di sale e pepe nero per circa 15 minuti a fiamma media, e metteteli da parte. Sbattete 2 uova con un pizzico abbondante di sale e mezzo scalogno tagliato fine, e cuocetele tipo omelette con un cucchiaino di olio di semi e poi tagliatela in quadratini. Mettetela da parte assieme ai piselli.

Saltate i pezzetti di pollo con un po' dello scalogno rimasto, un cucchiaino di olio e peperoncino. Fate dorare a fiamma vivace e infine, metteteli da parte con il resto del condimento pronto.

Ora fate soffriggere il riso in 3 o 4 cucchiaini d'olio e lo scalogno rimasto, senza schiacciare i chicchi. Dopo un paio di minuti a fuoco medio, aggiungete un paio di cucchiaini di salsa teriyaki, e uno di salsa di soia.

Aggiungete i condimenti pronti, e aggiustate d'olio a piacere e impiattate!

A close-up photograph of a white plate containing a serving of chicken curry. The chicken is cut into bite-sized pieces, coated in a golden-brown, slightly thick sauce, and garnished with fresh green herbs. The chicken is served over a bed of white, fluffy rice. The background is a solid, muted red color.

Pollo al curry

Remix

#### INGREDIENTI

3 fettine di pollo

mezzo limone

1 scalogno

5 o 6 cucchiaini di olio di semi  
(preferibilmente ARACHIDI)

250 gr. di riso basmati

250 ml. di acqua

farina q.b.

curry q.b.

cumino q.b.

paprika dolce q.b.

peperoncino q.b.

pepe nero q.b.

sale q.b.

prezzemolo (PER GUARNIRE)

## PROCEDIMENTO

Preparate il riso al vapore.

Tagliate in maniera grossolana i petti di pollo e disponeteli su di un piatto piano.

Spremeteci il succo di mezzo limone, e disponete i pezzi in maniera da non farli accavallare l'uno sull'altro.

Ora, salate e speziate con abbondante curry, cumino e paprika (il necessario per coprire la superficie della carne in maniera omogenea) e lasciate riposare almeno 15 minuti, se possibile anche 30.

Quando il pollo si sarà insaporito con le spezie, fate soffriggere lo scalogno tagliato sottile, con olio, peperoncino e un pizzico di cumino fino a farlo appassire.

Quindi aggiungeteci il pollo e fatelo cuocere a fiamma moderata circa 10 minuti per lato.

Aggiungete ancora un po' di curry e il pepe nero a piacere.

Conservate parte dell'olio di cottura e fate dorare gli straccetti di pollo, poi spolverate con un po' di farina a più riprese, rimescolando per far sì che diventi una sorta di panatura.

## COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Potete disporre il riso accanto alla porzione di pollo, oppure se preferite tenere unite le pietanze, con il pollo sopra il riso.

Infine potete guarnire il piatto con un po' dell'olio speziato che avevate messo da parte, del prezzemolo fresco, o ancora con dell'erba cipollina tagliata grossolanamente, o con un paio di foglie di lattuga sui bordi.





**Crostatine  
Frangipane  
Meringate  
ai Frutti  
di Bosco**

**INGREDIENTI**

**per la PASTA FROLLA**

100 gr. di zucchero a velo  
250 gr. di farina  
I pizzico scarso di sale  
scorzette di 1/2 mezzo limone  
BIO  
2 tuorli  
175 gr. di burro freddo

**per la CREMA FRANGIPANE**

60 gr. di burro  
60 gr. di zucchero  
1 uovo  
75 gr. di farina di mandorle

**per la MERINGA**

2 albumi  
70 gr. di zucchero a velo  
1 cucchiaino scarso di succo  
di limone

## PREPARAZIONE PASTA FROLLA

Mettete nel mixer la farina, il sale ed il burro, e tritate fino ad ottenere un impasto sabbioso per pochi secondi, e versate il composto su una spianatoia, aggiungeteci lo zucchero a velo e createci al centro un solco su cui versare i tuorli e la scorza di limone. Lavorate l'impasto fino ad ottenere una "pagnotta" gialla, elastica e morbida e avvolgetela nella pellicola e mettetela a riposare in frigo per 1h.



## PREPARAZIONE CREMA FRANGIPANE

Quando il vostro burro sarà abbastanza cremoso, lavoratelo con lo zucchero e poi montatelo con le fruste. Una volta ottenuto un composto chiaro e spumoso, aggiungeteci l'uovo e incorporate sempre con le fruste.

Solo adesso potete aggiungervi la farina di mandorle, mescolandola al composto con un cucchiaino.

Tenete da parte la crema frangipane cruda, perché cuocerà direttamente in forno nelle crostatine.

## PREPARAZIONE MERINGA

Una volta pronte le crostatine, cominciate a montare gli albumi.

Quando diventeranno bianchi e spumosi, cominciate ad aggiungervi lo zucchero a velo ed il limone, poi continuate a lavorare la meringa fino a quando non sarà liscia e lucida.

Ora inseritela in una sac à poche e guarniteci le crostatine come più preferite, poi fate dorare la meringa mettendo il forno al massimo e grill per 2 minuti circa.

## Muffin Extra Dark

### INGREDIENTI

1 gr. di bicarbonato di sodio  
75 gr. di burro ammorbidito  
35 gr. di cacao amaro  
60 gr. di cioccolato extra fondente  
150 gr. di farina  
90 ml. di latte parzialmente  
scremato  
3 gr. di lievito in polvere  
1 pizzico scarso di sale  
2 uova temperatura ambiente  
150 gr. di zucchero



### PREPARAZIONE

Assicuratevi di avere il burro abbastanza morbido per poterlo lavorare, altrimenti riscaldatelo qualche secondo in un pentolino.

Unite lo zucchero al burro e montatelo con la frusta elettrica fino a ricavarne una pasta spumosa e omogenea.

Unitevi le uova (anch'esse a temperatura ambiente), una alla volta incorporandole con lo sbattitore.

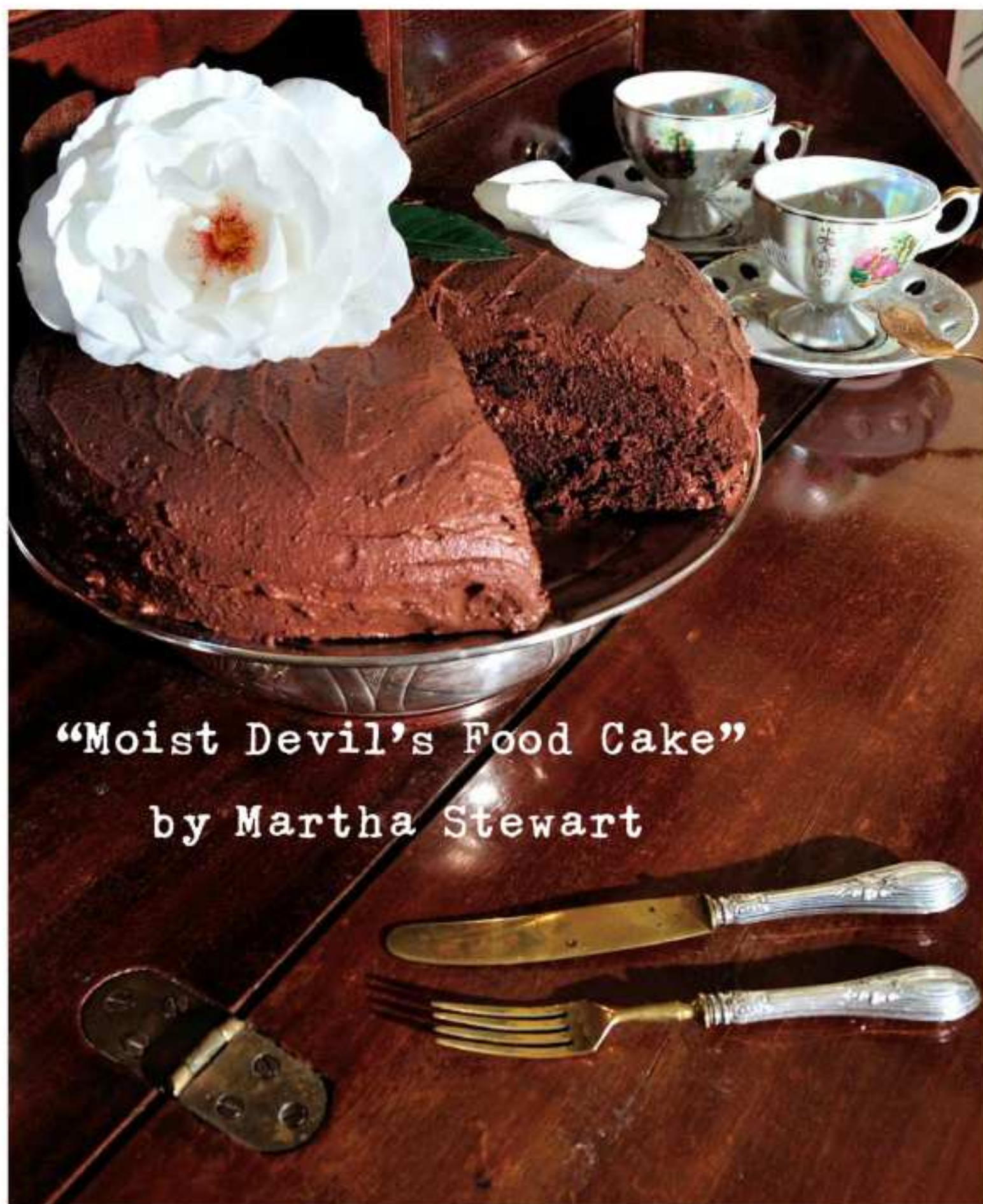
In un'altra coppa setacciate insieme gli ingredienti "asciutti": cacao, farina, lievito, bicarbonato e sale. Adesso aggiungete poco per volta il composto asciutto a quello con le uova, incorporandolo e aggiungendo il latte un po' per volta e mescolando con una spatola.

Una volta ottenuto un impasto liscio e compatto, aggiungetevi  $\frac{3}{4}$  del cioccolato fondente tritato in un mixer, ed il restante tagliato grossolanamente con il coltello (questo vi servirà per ottenere delle gocce ben visibili e umide a muffin finito).

Preriscaldate a  $180^\circ$ , riempite i vostri 10 pirottini aiutandovi con un cucchiaino, fino ad arrivare ad 1 cm scarso dal bordo, poi infornate per 30 minuti.







**“Moist Devil’s Food Cake”**  
**by Martha Stewart**

## **INGREDIENTI**

### **per la BASE**

339 gr. di burro morbido  
(+ un po' per la tortiera)  
62 gr. di cacao amaro di  
buona qualità  
(+ un po' per la tortiera)  
118 gr. di acqua bollente  
450 gr. di zucchero  
semolato  
semi di 1/2 bacca di  
vaniglia  
4 uova  
320 gr. di farina 00  
70 gr. di amido di mais  
5 gr. di bicarbonato di  
sodio  
3 gr. di sale  
250 gr. di latte

### **per il FROSTING**

680 gr. di cioccolato  
fondente di buona qualità  
1 l. di panna fresca

## PREPARAZIONE DELLA BASE

Preriscaldate il forno a 180°. Imburrate la tortiera e foderate i bordi con una striscia di carta forno, poi cospargetela di cacao e togliete quello in eccesso.

Setacciate in una ciotola il cacao e aggiungetevi l'acqua bollente. Mescolate bene e mettetelo da parte a raffreddare.

In un'altra ciotola setacciate insieme la farina, l'amido di mais, il bicarbonato ed il sale e mettete da parte anche questa.

Montate il burro in una terza coppa, e incorporate lo zucchero poco per volta fino ad ottenere un composto leggero e spumoso.

Aggiungete al burro la vaniglia e le uova (una per volta amalgamandole bene).

Ora aggiungete a filo il latte nel cacao, e mescolate fino ad ottenere un composto più liquido.

Con una frusta aggiungete un po' per volta al composto di burro, i due altri preparati (farina e cacao) alternandoli a più riprese, iniziando e terminando con quello di farina.

## PREPARAZIONE DEL FROSTING

Mettete il cioccolato in piccoli pezzi in una pentola assieme alla panna e mescolate per 25 minuti circa a fuoco bassissimo. Poi alzate la fiamma a fuoco medio per 3 minuti, mescolando di continuo. Spegnete e lasciate raffreddare in una ciotola di metallo o vetro per 1 ora, mescolandola ogni 20 minuti circa. Poi in frigo per almeno 2 ore, sempre continuando a mescolarla ogni 20 minuti.

Al termine dell'attesa potrete sempre montarla con delle fruste elettriche fino ad ottenere la densità desiderata.

## ASSEMBLAGGIO

Finalmente potete tagliare in 2 strati la vostra torta. Mettete da parte 1 dei 2 strati e farcite il primo con metà del frosting.

Sovrapponete il secondo strato sul primo, e proseguite con la copertura totale della torta col resto del frosting, spalmandolo con una spatola. Decorate a piacere.

Pizzicotti  
di Pasta di Mandorle



## INGREDIENTI

125 gr. di farina di mandorle

125 gr. di zucchero di canna

1 albume

1 cucchiaino di miele d'acacia

1/4 di fialetta "aroma mandorla amara" (più o meno mezzo cucchiaino)

scorza di 1/3 di limone BIO grattugiata

zucchero a velo q.b. (per guarnire)



## PREPARAZIONE

Unite in una coppa la farina di mandorle, lo zucchero e la scorza di limone.

Mescolate grossolanamente e poi unite l'albume.

Lavorate il composto con una forchetta, e poi aggiungete l'aroma ed il miele.

Dopo aver amalgamato bene il tutto, otterrete una pasta densa da poter appallottolare in piccole palline di 2 o 3 cm. di diametro, da "impanare" nello zucchero a velo.

Da ogni pallina scrollate lo zucchero in eccesso e posizionatele sulla piastra con carta forno e pressate leggermente ogni pallina sulla piastra, tenendola tra pollice, indice e medio.

Una volta terminato, coprite il tutto con alluminio e fate riposare una notte in frigorifero.

Trascorsa la notte di riposo, finalmente potete preriscaldare il forno a 170° e far cuocere per 8 minuti circa i pizzicotti facendo attenzione che non si dorino troppo.



## INGREDIENTI

3 uova (io 2 extralarge)  
90 gr. di zucchero di canna  
integrale  
90 gr. di farina 00  
4 cucchiaini di latte  
1 cucchiaino colmo di miele a scelta  
(io d'arancio) + un po' per guarnire

## PREPARAZIONE

Preriscaldate il forno a 170° e preparate la teglietta imburrandola e foderandola di carta forno.

Riscaldare il latte, scioglietevi il miele e lasciate raffreddare da parte.

Riscaldare un pentolino d'acqua che vi servirà per montare le uova a bagnomaria.

Battete le uova grossolanamente e tritate in un mixer lo zucchero per poterlo meglio incorporare alle uova.

Ora unite lo zucchero alle uova nella ciotola, posizionate sulla acqua calda a bagnomaria e cominciate a montare a neve per 5-10 minuti, otterrete un composto più chiaro e spumoso, quindi aggiungetevi il latte e continuate a montare fino a quando l'impasto non comincerà a "scrivere".

Infine aggiungeteci la farina setacciata poco alla volta.

Versate l'impasto nella teglietta, infornate per 5 minuti a 170°, poi abbassate fino a 140° e continuate per altri 20-30 minuti.

Una volta sfornata spennellatela nella sua teglia con una glassa composta di 1 parte di miele e 2 di acqua tiepida, poi quando sarà maneggevole ma ancora calda, sformatela dalla teglia e inseritela in un sacchetto di plastica, chiudetelo e lasciate riposare la torta in frigo diverse ore.



Demerara Kasutera



Jasmin et Coco  
<http://blog.giallozafferano.it/jasminetcoco>

Fotoricettario 2013  
di Rita Pacifico







234567890