

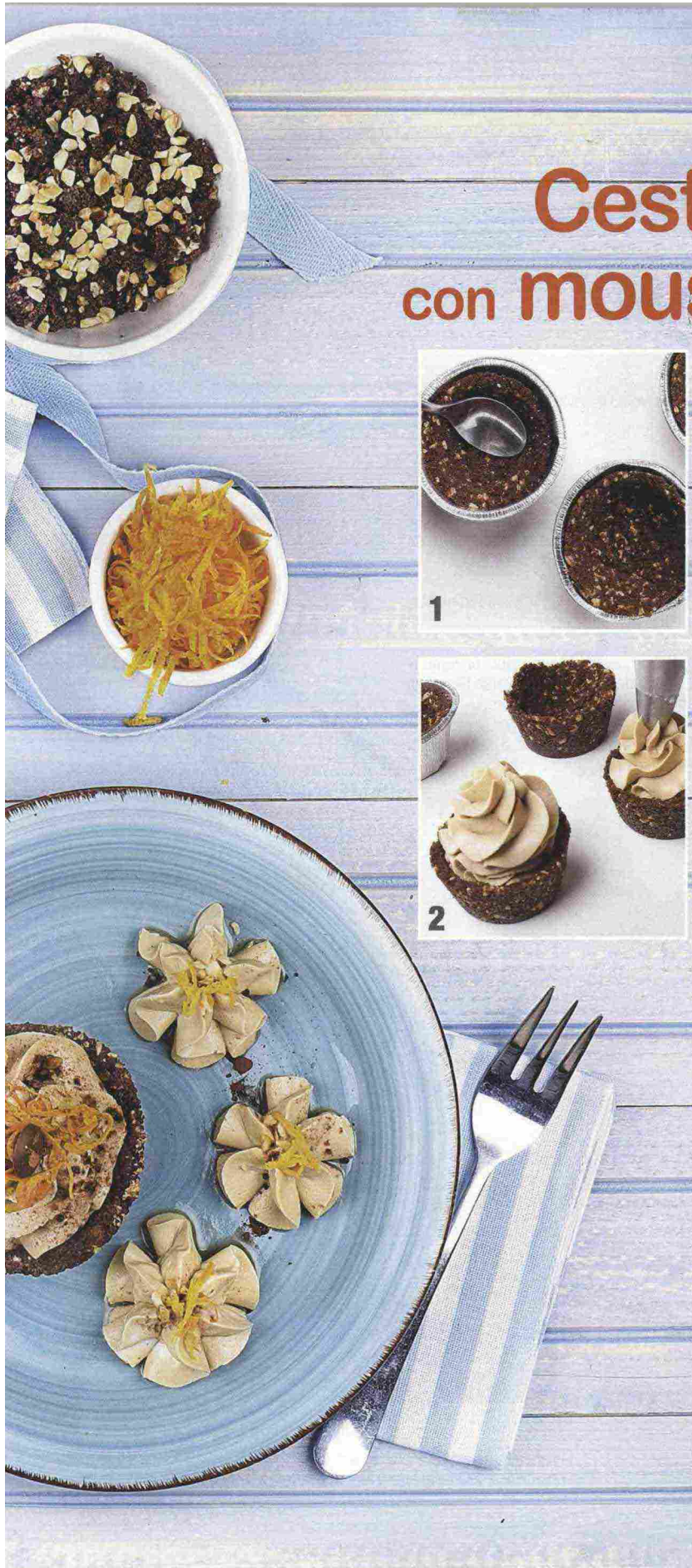
SCUOLA • dolci



Dolce	
calorie	€
502	1,05
	a porz.

Piatti di **Villa d'Este Home Tivoli**

Cestini al cacao con mousse al caffè



Facile Prep. 20 min. Cott. 5 min.
Rip. 60 min.

Per 10 cestini

Per la base

- biscotti al cacao 150 g
- burro 105 g
- granella di nocciole 38 g

Per la farcitura

- mascarpone 600 g
- zucchero 120 g
- caffè espresso 75 ml
- scorza d'arancia e granella di nocciole per decorare

● Fate fondere il burro in un tegamino, a fuoco dolcissimo o a bagnomaria, 5 minuti.

● Tritate finemente, in un frullatore, i biscotti insieme alle nocciole.

● Aggiungete il burro fuso, con una spatola.

● Mescolate, fino a ottenere un composto ben amalgamato.

1 Rivestite con il composto il fondo e le pareti degli stampini di alluminio per muffin, pressandolo bene con il dorso di un cucchiaio, fino a formare dei "cestini".

Cercate di dare uno spessore omogeneo, in modo che la parte superiore non si sbricioli al momento di sfornarli.

● Metteteli in frigo 1 ora a rassodare.

● Preparate, intanto, la farcitura: lavorate nella planetaria il mascarpone con lo zucchero, fino a farlo assorbire completamente.

● Aggiungete il caffè e continuate a montare, fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

● Trasferite il composto in una sac à poche con bocchetta a stella.

2 Sfornate delicatamente i cestini e faticiteli con la crema al caffè.

● Decorate con riccioli di scorza d'arancia e granella di nocciole, servite.

Completate, a piacere, con chicchi di caffè rivestiti di cioccolato.

SCUOLA • dolci

Panna cotta con mango

Facile Prep. 20 min. Cott. 5 min. Rip. 5 ore

Ingredienti per 4

• panna liquida 500 ml • baccello di vaniglia 1 • gelatina in fogli 8 g • zucchero 80 g • mango e papaya per decorare

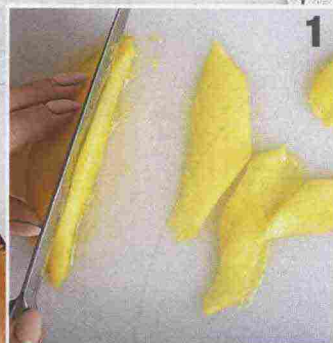
• **Ammollate** la gelatina in una ciotola con acqua molto fredda, circa 15 minuti. • **Incidete** il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza ed estraete i semi. • **Versate** in un pentolino la panna, unite lo zucchero, i semi e il baccello di vaniglia. • **Scaldare** a fuoco basso, fino a raggiungere il bollore, 5 minuti circa, spegnete subito il fuoco ed estraete il baccello. • **Scolate** la gelatina ammorbidita, strizzatela, immergetela nel pentolino con la panna calda. • **Mescolate** con una frusta, fino a scioglierla completamente, facendo attenzione che non ci siano grumi. • **Suddividete** il composto in 4 stampini della capacità di 150 ml. • **Met-**

teteli in frigorifero e lasciate rassodare la panna cotta almeno 5 ore. • **Riprendete** gli stampi dal frigorifero. • **Immergete** brevemente il fondo in acqua bollente, sformate la panna cotta sui piatti individuali.

1 Pulite la frutta e tagliatela a fettine sottilissime, tipo carpaccio.

2 Decorate ogni panna cotta con le fettine, partendo dal centro verso l'esterno, come fossero petali di un fiore.

• **Disponete** alcune fettine a raggiera sui piattini, servite.



Piatti di **Villa d'Este Home Tivoli**
Stampini in alluminio anodizzato di **Decora** (www.decora.it)



Dolce	
calorie	€
313	0,70
	a porz.

Spiedini di gamberi

Facile **Prep. 10 min.**
Marin. 60 min. **Cott. 10 min.**

Lavate e asciugate **24 code di gambero**. Spremete **1 lime** in una ciotolina, unite un po' di scorza tritata, **2 rametti di prezzemolo** lavati e tritati, **1 spicchio d'aglio** schiacciato, **1 peperoncino** sminuzzato, **sale, pepe** e **40 ml di olio di oliva**, mescolate.

Lasciate marinare i gamberi 60 minuti. Infilateli su spiedini di legno e grigliateli 5 minuti per lato. Serviteli bagnandoli con la marinata.

LE SALSE

OLANDESE

Facile **Prep. 10 min.**
Cott. 8 min.

Mettete **4 tuorli** in un pentolino, unite **20 ml di acqua fredda**, **sale** e scaldate a bagnomaria lavorandoli con la frusta. Unite a filo **100 g di burro fuso**. Continuate a mescolare con la frusta la salsa a bagnomaria 5 minuti, aggiungete **30 ml di succo di limone**, **1 pizzico di pepe** e mescolate fino a ottenere un composto consistente ma cremoso (3 minuti circa). Servite la salsa calda.

ALLO YOGURT

Facile **Prep. 10 min.**
Rip. 120 min.

Sfogliate **2 rametti di timo**, **2 di maggiorana** e tritate le foglie. Tagliate finemente **8 fili di erba cipollina** e mescolateli con le altre erbe. Prendete **250 g di yogurt bianco**, unite **20 ml di olio extravergine di oliva**, **10 ml di aceto di mele**, le erbe aromatiche, mescolate e lasciate riposare in frigorifero 2 ore.

In tavola



1. Ciotoline in legno naturale della linea Ceppo di **Novità Home**.
2. Set di ciotole in porcellana con base in ardesia di **Villa d'Este Home Tivoli**.

Patate dolci

Facile **Prep. 5 min.** **Cott. 20 min.**

Sbollentate **1 chilo di patate dolci** in acqua salata, 10 minuti: devono rimanere sode. Scolatele, pelatele, tagliatele a spicchi e lasciateli raffreddare. Spennellateli con **20 ml di olio d'oliva**, cospargeteli con **1 spicchio d'aglio** e **1 peperoncino secco** tritati, grigliateli 10 minuti girandoli su tutti i lati, **salate** e **pepate**.

SALSA YOGURT

OGGI CUCINO • per tutti



Dolce
calorie 423
€ 0,65
a porz.

Brownies marmorizzati

Facile Prep. 35 min. Cott. 45 min.

Ingredienti per 12

•zucchero semolato 325 g •cioccolato fondente 125 g •burro 125 g •farina "00" 175 g •uova 6 •sale •mascarpone 250 g •lievito per dolci 5 g •latte 50 ml •sale fino

1. Sciogliete il cioccolato e 40 g di burro a pezzetti a bagnomaria, mescolate e fate raffreddare. •Lavorate in una ciotola 4 uova con 200 g di zucchero, incorporate 150 g di farina setacciata con il lievito, 1 pizzico di sale e il latte. •Incorporate a 1/3 del composto preparato il cioccolato fuso e tenete da parte. •Lavorate, in una ciotola, il mascarpone con il burro morbido e lo zucchero rimasti, unite le uova e i 25 g di farina restanti.

2. Versate il composto di base (i 2/3 tenuti da parte) in una teglia rettangolare (30x25 cm circa) rivestita con carta forno, bagnata e strizzata, livellatelo con una spatola. •Aggiungete, a cucchiaiate, il composto di cioccolato, alternandolo a quello al mascarpone, e lasciate che entrambi penetrino in quello di base. •Cuocete il dolce marmorizzato in forno già caldo a 180° circa 30-35 minuti. •Sfornate e fate raffreddare, sfornate delicatamente il dolce sul piano di lavoro e tagliatelo a rettangoli, con un coltello affilato.

TRASPORTATE I BROWNIES IN UN CONTENITORE O IN UN BARATTOLO DI VETRO CON COPERCHIO

Meringhe ai pistacchi e cioccolato bianco

Montate 4 albumi. Aggiungete 250 g di zucchero man mano che gli albumi cominciano a montarsi, infine unite 20 ml di succo di limone. Continuate a montare finché risulta una meringa soda e lucida. Formate le meringhe, usando due cucchiaini, direttamente su una teglia ricoperta di carta forno e guarnitele con 20 g di granella di pistacchio. Infornate a 100° e cuocete 60 minuti. Aprite il forno e lasciatele asciugare ancora 15 minuti. Guarnite con 60 g di cioccolato bianco fuso e lasciate consolidare bene.

TRASPORTATE LE MERINGHE IN UN CESTINO O IN UNA SCATOLA DI CARTONE, FODERATI CON UN TOVAGLIOLO



Gli indispensabili



1. Borsa termica isolante con 3 contenitori della linea Freshbox di **Tescoma**. **2.** Portatorta di **Bama**, con piatto girevole. **3.** Portateglia Cottage di **Villa d'Este Home Tivoli**, in cotone, con manici. **4.** Vaschette in alluminio di **Virosac**, disponibili in vari formati.

Portare da bere



5. SanThé Sant'Anna al tè verde, fresco e dissetante. **6.** Nuova gamma di soft drink effervescenti di **Red Bull**, in 4 gusti. **7.** Birra **Peroni Gran Riserva Bianca**, dal particolare aroma speziato.

Spiedini di gamberi

Facile **Prep. 10 min.**
Marin. 60 min. **Cott. 10 min.**

Lavate e asciugate **24 code di gambero**. Spremete **1 lime** in una ciotolina, unite un po' di scorza tritata, **2 rametti di prezzemolo** lavati e tritati, **1 spicchio d'aglio** schiacciato, **1 peperoncino** sminuzzato, **sale, pepe** e **40 ml di olio di oliva**, mescolate.

Lasciate marinare i gamberi 60 minuti. Infilateli su spiedini di legno e grigliateli 5 minuti per lato. Serviteli bagnandoli con la marinata.

LE SALSE

OLANDESE

Facile **Prep. 10 min.**
Cott. 8 min.

Mettete **4 tuorli** in un pentolino, unite **20 ml di acqua fredda**, **sale** e scaldate a bagnomaria lavorandoli con la frusta. Unite a filo **100 g di burro fuso**. Continuate a mescolare con la frusta la salsa a bagnomaria 5 minuti, aggiungete **30 ml di succo di limone**, **1 pizzico di pepe** e mescolate fino a ottenere un composto consistente ma cremoso (3 minuti circa). Servite la salsa calda.

ALLO YOGURT

Facile **Prep. 10 min.**
Rip. 120 min.

Sfogliate **2 rametti di timo**, **2 di maggiorana** e tritate le foglie. Tagliate finemente **8 fili di erba cipollina** e mescolateli con le altre erbe. Prendete **250 g di yogurt bianco**, unite **20 ml di olio extravergine di oliva**, **10 ml di aceto di mele**, le erbe aromatiche, mescolate e lasciate riposare in frigorifero 2 ore.

In tavola



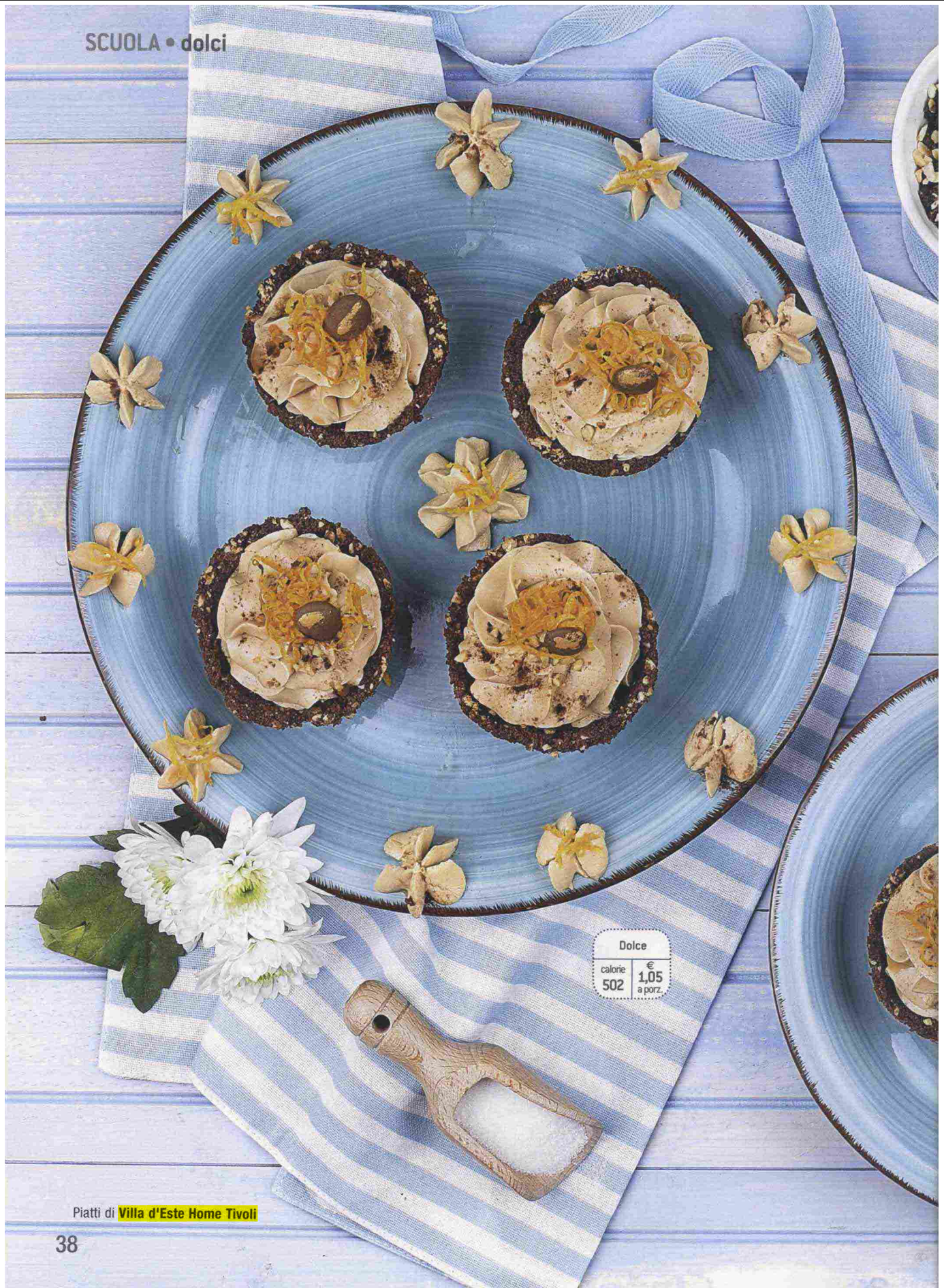
1. Ciotoline in legno naturale della linea Ceppo di **Novità Home**.
2. Set di ciotole in porcellana con base in ardesia di **Villa d'Este Home Tivoli**.

Patate dolci

Facile **Prep. 5 min.** **Cott. 20 min.**

Sbollentate **1 chilo di patate dolci** in acqua salata, 10 minuti: devono rimanere sode. Scolatele, pelatele, tagliatele a spicchi e lasciateli raffreddare. Spennellateli con **20 ml di olio d'oliva**, cospargeteli con **1 spicchio d'aglio** e **1 peperoncino secco** tritati, grigliateli 10 minuti girandoli su tutti i lati, **salate** e **pepate**.

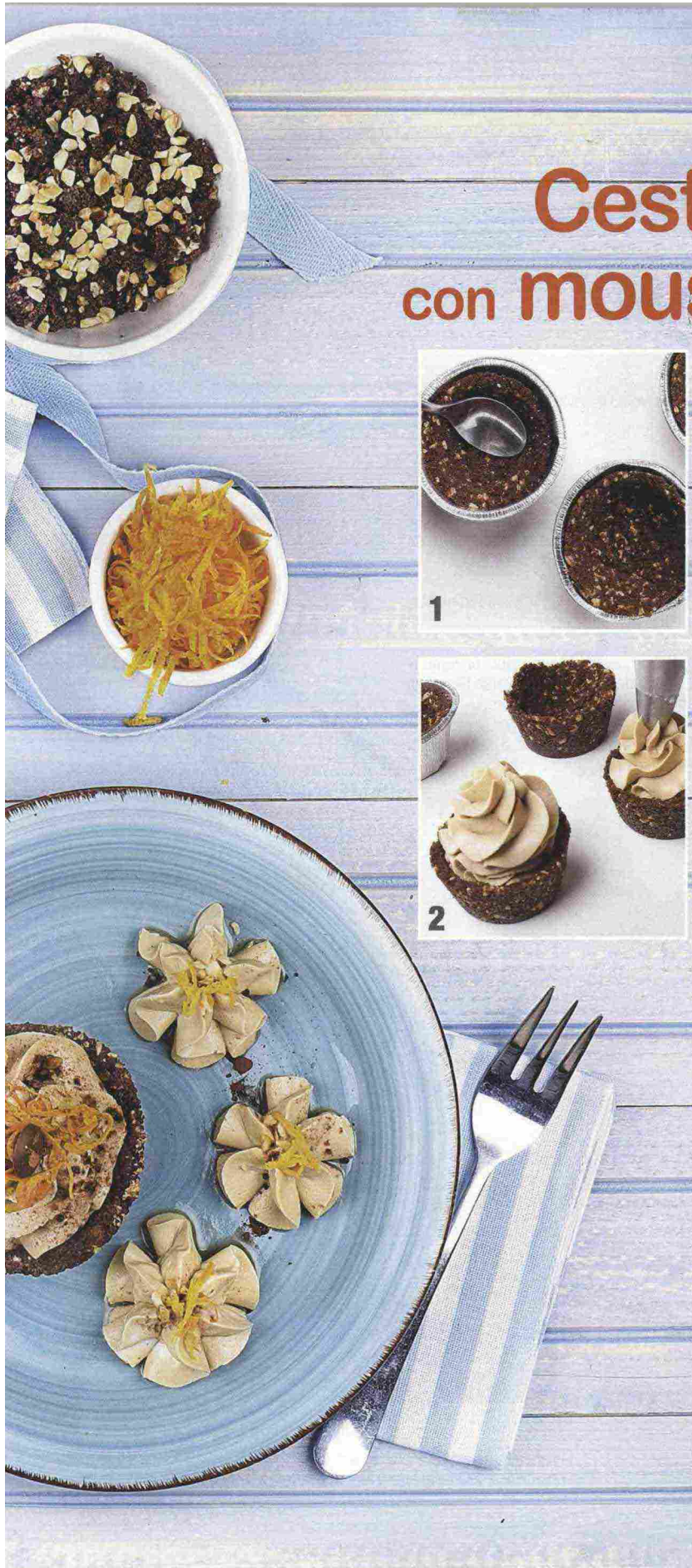
SCUOLA • dolci



Dolce	
calorie	€
502	1,05
	a porz.

Piatti di **Villa d'Este Home Tivoli**

Cestini al cacao con mousse al caffè



Facile Prep. 20 min. Cott. 5 min.
Rip. 60 min.

Per 10 cestini

Per la base

- biscotti al cacao 150 g
- burro 105 g
- granella di nocciole 38 g

Per la farcitura

- mascarpone 600 g
- zucchero 120 g
- caffè espresso 75 ml
- scorza d'arancia e granella di nocciole per decorare

● **Fate** fondere il burro in un tegamino, a fuoco dolcissimo o a bagnomaria, 5 minuti.

● **Tritate** finemente, in un frullatore, i biscotti insieme alle nocciole.

● **Aggiungete** il burro fuso, con una spatola.

● **Mescolate**, fino a ottenere un composto ben amalgamato.

1 Rivestite con il composto il fondo e le pareti degli stampini di alluminio per muffin, pressandolo bene con il dorso di un cucchiaino, fino a formare dei "cestini".

Cercate di dare uno spessore omogeneo, in modo che la parte superiore non si sbricioli al momento di sfornarli.

● **Metteteli** in frigo 1 ora a rassodare.

● **Preparate**, intanto, la farcitura: lavorate nella planetaria il mascarpone con lo zucchero, fino a farlo assorbire completamente.

● **Aggiungete** il caffè e continuate a montare, fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

● **Trasferite** il composto in una sac à poche con bocchetta a stella.

2 Sfornate delicatamente i cestini e farciteli con la crema al caffè.

● **Decorate** con riccioli di scorza d'arancia e granella di nocciole, servite.

Completate, a piacere, con chicchi di caffè rivestiti di cioccolato.

SCUOLA • dolci

Panna cotta con mango

Facile Prep. 20 min. Cott. 5 min. Rip. 5 ore

Ingredienti per 4

• panna liquida 500 ml • baccello di vaniglia 1 • gelatina in fogli 8 g • zucchero 80 g • mango e papaya per decorare

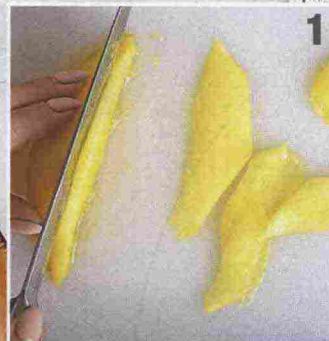
• **Ammollate** la gelatina in una ciotola con acqua molto fredda, circa 15 minuti. • **Incidete** il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza ed estraete i semi. • **Versate** in un pentolino la panna, unite lo zucchero, i semi e il baccello di vaniglia. • **Scaldare** a fuoco basso, fino a raggiungere il bollore, 5 minuti circa, spegnete subito il fuoco ed estraete il baccello. • **Scolate** la gelatina ammorbidita, strizzatela, immergetela nel pentolino con la panna calda. • **Mescolate** con una frusta, fino a scioglierla completamente, facendo attenzione che non ci siano grumi. • **Suddividete** il composto in 4 stampini della capacità di 150 ml. • **Met-**

teteli in frigorifero e lasciate rassodare la panna cotta almeno 5 ore. • **Riprendete** gli stampi dal frigorifero. • **Immergete** brevemente il fondo in acqua bollente, sformate la panna cotta sui piatti individuali.

1 Pulite la frutta e tagliatela a fettine sottilissime, tipo carpaccio.

2 Decorate ogni panna cotta con le fettine, partendo dal centro verso l'esterno, come fossero petali di un fiore.

• **Disponete** alcune fettine a raggiera sui piattini, servite.



Piatti di **Villa d'Este Home Tivoli**
Stampini in alluminio anodizzato di **Decora** (www.decora.it)



Dolce
calorie
313
€
0,70
a porz.