

un due tre

di Sandra Longinotti

Easy
CHIC

1_ CIOCCOLATO BIANCO



2_ PISTOKKEDDU



3_ ALCHERMES

MORTADELLA DOLCE

TEMPO DI PREPARAZIONE:

15 minuti + il raffreddamento in freezer

Per 4 persone

INGREDIENTI

- gr. 400 di cioccolato bianco
- gr. 200 di pistokkeddu (savoardi morbidi)
- 2 cucchiaini di alchermes
- burro

COME SI PREPARA

Sciogliete il cioccolato a bagnomaria. Versatelo in una ciotola e aggiungete gr. 250 di burro, l'alchermes, metà dei biscotti tritati e i rimanenti spezzettati. Versate in uno stampo cilindrico a bordi alti del diametro di cm. 11 e riponete in freezer fino a quando la mortadella è solidificata (occorreranno circa 2 ore). Affettatela non troppo sottile e distribuitela nei piatti. Conservate in frigorifero l'eventuale mortadella rimasta.

IL SAPORE IN PIÙ

Aggiungete al composto 2 cucchiaini di pistacchi sgusciati e sbucciati.

GIOCARE IN CUCINA

Imparare i segreti dell'arte culinaria giocando: succede al ristorante **Teatro 7** di Milano (v. Civerchio 9, tel. 02 69900702) dove tutti i sabati, dalle h. 15 alle 17, si tiene un corso di cucina per bambini dai 5 ai 10 anni. L'iniziativa è piaciuta a Danone Italia che fornisce giacche e cappelloni da piccoli chef, gli ingredienti necessari alla realizzazione delle ricette e golose merende a base di yogurt. La partecipazione viene interamente devoluta all'Ai.Bi. che opera in Africa, Asia, America Latina ed Europa dell'Est.

Piatti e vassolo di Compagnia dei giardini.
Indirizzi da pagina 272.



Foto: MARINO VECCHIALLI, STYLING: PATRIZIA CANTONI