

Chef Ambassador: Antonio Colombo

La cassata “SiciLombarda”

Ricotta, Borrachine e Pesche del Parco del Ticino

Crema di Ricotta

ingredienti: 200 g di ricotta - 50 g di panna fresca - 60 g di zucchero a velo - ¼ di semi di baccello di vaniglia

Procedimento: montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta fino a che la crema non sarà liscia e ben montata

Marzapane alla borragine

ingredienti: 100 g mandorle bianche in polvere - 80 g zucchero a velo - 40 g glucosio
30 g crema di borragine (sbianchire per 10 minuti le foglie di borragine, scolarle e frullarle)

Procedimento: miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia

Zuppa calda di pesche

ingredienti: 1 pesca - 2 cucchiaini di zucchero - 40 g acqua - succo di ½ limone

Procedimento: tagliare la pesca a cubetti piccolini e cuocere in un pentolino con lo zucchero, l'acqua ed il succo di limone

Crema inglese al pistacchio

ingredienti: 500 g latte - 110 g tuorlo - 110 g pasta di pistacchio - 90 g zucchero

Procedimento: portare il latte a bollire a parte miscelare i tuorli con la pasta di pistacchi e lo zucchero unire al latte caldo e portare la crema a 82°C

Si ringraziano per i prodotti le cascine e i Consorzi:

Azienda Agricola Cirenaica, Azienda Arioli, Cascina Selva, Cascina San Donato

