

«I dolci sono la cosa che in cucina mi riesce meglio. Amo tantissimo realizzare le torte farcite che preparo per i miei amici e per la mia famiglia», racconta a Top la cestista Valentina Vignali (25 anni, nel tondo).



la ricetta flash

Macedonia con crema alla ricotta

Ingredienti per 6 persone

- frutta a piacere • succo di mezzo limone • succo di 1 arancia • zucchero q.b.
- 10 g di zucchero a velo
- 1-2 gocce di aroma alla vaniglia • mandorle a lamelle
- chicchi di melograno



Preparazione

Sbucciate e tagliate a cubetti la frutta. Mettetela in una ciotola con il succo dell'arancia e del limone, 2 cucchiaini di acqua e lo zucchero. Mescolate bene e lasciate riposare. Preparate la crema lavorando con una frusta a bassa velocità, per 2 minuti, la ricotta con lo zucchero a velo e l'aroma di vaniglia; una volta pronta, fate riposare in frigo per mezz'ora. Distribuite la macedonia nelle coppette con un po' di succo. Coprite con uno strato di crema, decorate con lamelle di mandorla, chicchi di melograno, frutta e foglioline di menta (a piacere) e servite.



la ricetta vip di VALENTINA VIGNALI

TORTA MARGHERITA ALLA CREMA RAFFAELLO

Ingredienti: 3 uova grandi • 1 bicchiere di olio di semi • 1 bicchiere di zucchero • 1 bicchiere di latte • 1 bustina di lievito • 300 gr di farina 00 • 1 pacco di biscotti milka a stella • 2 pacchi di kinder bueno white

Ingredienti per la crema Raffaello: 100 gr di zucchero a velo • 250 ml di panna fresca • 250 gr di mascarpone • 8 Raffaello • 3/4 cucchiaini di Nutella bianca • 3 cucchiaini di farina di mandorle • 3 cucchiaini di farina di cocco

Preparazione

Sbattete uova e zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso, aggiungete latte, olio poi lievito e farina a pioggia. Infornate a 180° per 40 min. Montate la panna con lo zucchero a velo poi aggiungete il mascarpone, i cioccolatini sbriciolati, la nutella bianca e le farine di cocco e mandorle. Fate riposare in frigo. Appena la torta sarà cotta lasciatela raffreddare, poi tagliatela a metà, farcite con metà della crema e richiudete. Con la restante crema e una spatola ricoprite tutta la torta, mettete un po' di farina di cocco sui bordi esterni e decorate con i Kinder e i biscotti Milka. Prima di consumare, tenete qualche ora in frigo.

a cura di Federico Palazzotto

GOLOSAMENTE

Frutti Antichi, la rassegna di primavera che protegge la biodiversità

I saperi più originari che nascono dal lavoro della terra, il recupero di sapori quasi scomparsi, la salvaguardia della biodiversità delle produzioni agricole italiane sono protagonisti di **Frutti Antichi**, promossa dal Fai, il 13 e 14 maggio al Castello di Paderna, a pochi km da Piacenza. Circa 130 espositori selezionati invitano alla scoperta delle più ricercate e variegata specie floreali ed arboree e delle primizie dell'orto. Si potranno toccare con mano frutti poco conosciuti, o dimenticati, tra cui le mele delle varietà "rosa lunga, calvilla rossa autunnale, limoncella o grossa alberto". In programma, laboratori per grandi e piccoli e presentazioni di libri. La kermesse è un'occasione per ammirare il maniero: il suo profilo austero, un fossato ancora traboccante d'acqua riportano indietro nei secoli. I contributi raccolti per l'ingresso sono destinati al restauro e manutenzione di uno dei beni naturalistici e architettonici di cui si prende cura il FAI. Info: www.fruttiantichi.net

Isa Grassano

