

# PESCHE AL FORNO AL PASSITO E ZENZERO

Volevo fare queste **pesche al forno** già l'estate scorsa dopo averle mangiate da una mia cara amica ma il tempo è stato tiranno e le pesche aimè sono finite. Quest'estate però non me le son lasciate sfuggire ed ecco qui la mia versione. A casa mia c'è chi non apprezza gli amaretti così ho dovuto cercare una variante che devo dire si è rivelata molto valida. Ho preparato uno streusel alla mandorla e cotto le pesche nel passito invece che nel vino rosso.

Le pesche al forno vanno servite tiepide e possibilmente assieme ad una pallina di gelato, ed è anche per questo motivo che è nato il mio gelato al croccante passito e zenzero perfetto come abbinamento.



# PESCHE AL FORNO AL PASSITO E ZENZERO



- 500 g di pesche nettarine
- 120 g di passito di Pantelleria
- 20 g di zucchero
- 10 g di burro
- radice di zenzero fresco
- mandorle con la buccia q.b.
- 1/2 cucchiaino di maizena
- Per lo streusel
- 40 g di burro
- 40 g di farina
- 40 g di mandorle con la buccia
- 30 g di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di cannella

1. Per prima cosa preparate lo streusel, mettete in un mixer tutti gli ingredienti e azionatelo finché avrete ottenuto un composto omogeneo. Mettete la pasta in uno schiaccia patate e distribuitelo su una teglia rivestita di carta forno. Cuocete a 180°C per 12-13 minuti o finché sarà dorato. Lavate le pesche e tagliatele a metà, girate le due metà in senso opposto tra loro in modo che si separino, eliminate i noccioli. Scavate un po' le pesche e tritate la polpa prelevata, mettetela in una ciotola ed unite 70 grammi di streusel ed un cucchiaino di passito, mescolate e riempite le pesche. Nella cocotte le creuset mettete il passito, lo zucchero, lo zenzero a pezzetti ed il burro. Disponete le pesche all'interno con il ripieno rivolto verso l'alto, poggiate una mandorla su ogni mezza pesca e

chiudete con il coperchio. Cuocete a 170°C per 35 minuti circa. Lasciate intiepidire le pesche all'interno del liquido. In una ciotola mettete la maizena ed unite un cucchiaio di sugo di cottura, mescolate bene ed unite tutto il sugo, mettete in un pentolino e mescolando continuamente fate addensare. Servite le pesche tiepide con il gelato al croccante, lo streusel rimasto e la salsa preparata con il fondo di cottura.

servite le PESCHE AL FORNO con una pallina di GELATO AL CROCCANTE PASSITO E ZENZERO, streusel rimasto e la salsa





cocotte LE

CREUSET



















# GELATO AL CROCCANTE PASSITO E ZENZERO SEMPLICISSIMO SENZA GELATIERA

Quando ero piccola mia mamma preparava spesso questo **gelato al croccante**. Trent'anni fa non si variava molto, si facevano sempre gli stessi 4-5 dolci, almeno a casa mia, e questo gelato è uno di quelli che ricordo con maggior piacere, un momento di festa per me. Mi è tornato improvvisamente alla mente e ho chiesto la ricetta a mia mamma. Aimè la ricetta originale prevede l'uso di uova crude compreso anche l'albume montato, un tempo la pastorizzazione delle uova soprattutto casalinga non si sapeva nemmeno cosa fosse, perlomeno nel mio paesino di campagna. Sebbene avessi tanta voglia di riprovare quel sapore "antico" ho dovuto inevitabilmente modificare la ricetta prevedendo la cottura delle uova. Ho quindi cercato di seguire quella ricetta ma non sarà propriamente corretta in termini di proporzioni ma ho deciso di pubblicarlo perché è venuto migliore di molti altri gelati fatti seguendo "le regole". Cremosissimo, per nulla ghiacciato, dolce in giusto.



**GELATO AL CROCCANTE PASSITO E  
ZENZERO SEMPLICISSIMO SENZA**

# GELATIERA



- Per il gelato
- 350 g di panna fresca
- 200 g di latte intero
- 150 g di zucchero semolato
- 100 g di tuorli
- 20 g di sciroppo di glucosio
- 20 g di passito di Pantelleria\*
- 1/2 bacca di vaniglia
- 5 g di maizena
- radice di zenzero fresca\*
- Per il croccante
- 70 g di zucchero semolato
- 50 g di mandorle con la buccia

1. Per il croccante, mettete lo zucchero in una padella antiaderente senza mai girarlo. Quando inizierà a sciogliersi tenete la fiamma bassa per non bruciarlo, appena sarà tutto sciolto unite le mandorle, mescolate bene e trasferite tutto su un foglio di carta forno, cercate di fare uno strato sottile di caramello altrimenti i grumi di zucchero grossi risulteranno fastidiosi nel gelato.
2. Rompete le uova e mettete i tuorli in una tazza, unite la maizena, lo zucchero ed il glucosio, mescolate bene. Unite il latte caldo, la polpa della bacca di vaniglia e lo zenzero grattugiato, mescolate bene e mettete sul fornello. Cuocete la crema mescolando continuamente

finché il composto raggiungerà gli 85°C. Se non avete il termometro togliete dal fuoco appena la crema si addensa ed inizia a "tremare" subito prima che inizi a sobbollire. Continuate a mescolare la crema qualche minuto e trasferitela in una ciotola di alluminio possibilmente fredda. Lasciate raffreddare la crema, unite il passito, mescolate e mettetela in frigorifero per 8-10 ore. Montate la panna ben ferma ed unitela alla crema. Mettete il composto in una teglia di alluminio piuttosto grande e ponete in freezer per 45 minuti. Riprendete il gelato e mescolatelo con una frusta in modo energico. Rimettete in freezer e dopo altri 45 minuti ripetete l'operazione. Tritate il croccante ed unitelo al gelato morbido, mescolate bene e ponetelo ora in uno stampo da plum cake. Mettete in freezer fino al momento di servire.

\*Il passito e lo zenzero sono mie aggiunte fatte alla ricetta originale. Se non gradite il passito potete sostituirlo con del limoncello, ma se togliete completamente l'alcol probabilmente il gelato sarà più duro in quando l'alcol abbassa il punto di congelamento. Il sapore dell'alcol è comunque appena percettibile.









# EXOTIC ICE CREAM

Estate strana questa, arrivata tardi e ancora io non la sento, troppa stanchezza sulle spalle e nella mente e io attendo ansiosa le ferie di agosto!!!! Ma quando si parla di Taste&More si parla per forza di estate, di freschezza, di leggerezza e di tanto gusto!

Correte a sfogliare il nuovo numero cliccando sulla copertina in fondo al post! Troverete una fantastica sezione dedicata ai gelati, questa è la mia proposta, un gelato dal sapore esotico!!



## **EXOTIC ICE CREAM**

Ingredienti per 1 kg di gelato

108 g saccarosio  
58 g sciroppo di glucosio  
420 g latte fresco intero

196 g Panna Fresca da montare al 35% grassi  
33 g saccarosio  
2 g di farina o gomma di guar  
3 g di farina di semi di carrube  
35 g latte in polvere  
100 g di polpa di mango al netto  
70 g di succo di frutto della passione (circa 7 frutti)  
50 g di polpa di cocco  
scorza di 1 lime

per la ricetta clicca sulla foto sotto











---

# MINI PIE ALLE MANDORLE E ALBICOCCHHE

Finalmente quest'anno il magnifico albero di albicocche nel giardino dei miei genitori ha deciso di rifare i suoi frutti, visto che gli ultimi anni ha scioperato. Sono albicocche tardive e quindi saranno mature ad agosto ma non vedo l'ora perché sono di una qualità deliziosa, sode e dolcissime perfette per preparare un'ottima confettura e per farle sciropate come questa che preparai proprio con loro, (foto oscene a parte la confettura era deliziosa)

Ma.. qui mica possiamo aspettare agosto per gustarci questo frutto delizioso e preparare i nostri dolci.. quindi procuratevi delle belle albicocche polpose e mature e mettetevi all'opera.

Per realizzare questa ricetta ho utilizzato lo stampo per 12

biscotti di LE CREUSET che, oltre per i biscotti è perfetto per realizzare delle mini pie come le mie o delle piccole crostatine.. magari anche per delle mini tortine!!



**MINI PIE ALLE MANDORLE  
E ALBICOCHE**  
per 12 mini tarte

Per la pasta

200 g di farina tipo1  
60 g di mandorle con la buccia  
85 g di zucchero di canna  
90 g di burro  
1 tuorlo  
scorza di 1 limone  
succo di 1/3 di limone

Per la composta di albicocche\*

300 g di albicocche mature  
90 g di zucchero di canna  
10 g di farina 00  
1 cucchiaino di succo di limone

\*potete sostituire le albicocche con delle pesche o prugne mature, se preferite potete usare della confettura già pronta.





Per la composta, lavate le albicocche ed eliminate il nocciolo. Senza sbuciarle tagliatele a piccoli pezzi, mettetele in una padella antiaderente assieme allo zucchero ed il succo di limone. Fate cuocere per circa 45 minuti a fiamma bassa, trasferite in una ciotola, lasciate intiepidire ed unite la farina a pioggia mescolando per non formare grumi. Lasciate completamente raffreddare e trasferite in frigorifero

per una notte. La farina aiuta ad assorbire il liquido della composta, se usate una confettura non è necessaria.

Per la pasta, frullate lo zucchero di canna fino a renderlo molto fine. Frullate poi le mandorle fini ma non a farina. Riunite tutti gli ingredienti per la pasta e lavorateli fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formate una palla ed avvolgetela nella pellicola per alimenti. Lasciate riposare la pasta in frigorifero per un'ora. Riprendetela e stendetela sottile 3-4 millimetri, tagliate dei cerchi di 8 centimetri di diametro ed inseritene uno in ogni buco dello stampo per biscotti di LE CREUSET. Riempite con un cucchiaino di composta. Con la pasta rimasta tagliate dei cerchi da 7 centimetri e fate un taglio a croce al centro di ognuno. Poggiateli sulla composta e sigillate bene i bordi delle pie. Mettete lo stampo in frigorifero per un'ora poi trasferite in forno caldo 180°C e cuocete 18-20 minuti. Lasciate intiepidire prima di sformare i dolcetti, fateli poi raffreddare su una gratella. Conservateli in una scatola di latta per 3-4 giorni.



















# **CROSTATA INTEGRALE VEGANA AL COCCO CON CONFETTURA DI FRAGOLE E ROSE**

Credo che le fragole siano uno dei frutti che meglio si presta per la preparazione dei dolci e quest'anno ho proprio voglia di sfruttarle al meglio. In attesa che arrivino quelle super dolci per preparare una classica confettura da gustare durante l'inverno, ne ho preparata una più particolare con l'aggiunta di petali di rosa. Questo rende la confettura profumata ed aromatica perfetta per arricchire una crostata vegana ed integrale. Il rustico ed il raffinato si fondono assieme creando un contrasto molto ben riuscito.



**CROSTATA INTEGRALE VEGANA  
AL COCCO CON CONFETTURA DI FRAGOLE E ROSE  
per una crostata da 22 cm**

200 g di farina di farro integrale  
100 g di zucchero di canna integrale  
60 g di olio di riso



50 g di cocco rapè  
50 g di acqua  
8 g di cremor tartaro  
2 g di bicarbonato di sodio  
scorza di limone  
350 g di confettura di fragole e rose\*

\*Per la confettura  
600 g di fragole mature  
200 g di petali di rose non trattate  
200 g di zucchero di canna grezzo

Per la confettura, lavate le fragole e tagliatele in quattro parti. Staccate i petali dalle rose, pesateli e lavateli accuratamente, strizzateli bene e mettete tutto in un tegame antiaderente, unite lo zucchero e fate cuocere 10 minuti finché i petali si saranno macerati. Spostate la confettura in una ciotola, coprite con la pellicola e fate riposare tutta la notte. Al mattino scolate la frutta ed i petali passandola attraverso un colino, schiacciatela con un cucchiaio in modo che perda tutto il sugo. Mettete il sugo nel tegame, fate ridurre di 2/3 ed unite la polpa di fragole. Frullate con un mixer ad immersione e cuocete 30 minuti. Mettete la confettura nei vasi ben sterilizzati, chiudete e girate i vasi, lasciateli capovolti finché la confettura sarà fredda.



Per la crostata, in una ciotola mettete lo zucchero di canna integrale, unite l'acqua e l'olio e mescolate fino a far sciogliere lo zucchero. Unite i restanti ingredienti, tranne la confettura, e lavorate l'impasto fino a formare una palla. Stendete la pasta non troppo sottile, foderate uno stampo da crostata da 22 cm leggermente unto con l'olio. Tenete da parte un po' di impasto per formare la griglia. Riempite la frolla



con la confettura, stendete la pasta rimasta, tagliate delle striscie di 1 centimetro e formate la classica griglia da crostata. Cuocete 25 minuti circa a 180°C. Sformate la crostata quando sarà fredda e conservatela sotto una campana copritorte per 3 giorni.

















# Semifreddo alla fragola e mascarpone

All'improvviso arrivano loro, piccoli succosi frutti rossi.. le fragole! Tanto attese durante tutto l'anno appena sbucano tra i banchi del mercato si corre subito ai fornelli per realizzare golosi dolci. Durante la settimana passata avevo tanta voglia di un dolce da preparare con le fragole ed ho pensato ad un bel semifreddo, ho studiato bene bene la ricetta ed ecco pronto il mio **semifreddo alla fragola e mascarpone**.



**SEMIFREDDO ALLA FRAGOLA E MASCARPONE**  
per 1 kg

Per il semifreddo

350 g di fragole

215 g di zucchero di canna fine

200 g di panna fresca



150 g di mascarpone  
100 g di albume  
succo di 1/2 limone  
Per la gelée di fragole  
250 g di fragole  
40 g di zucchero di canna  
23 g di gelatina in polvere



Lavate le fragole per il gelé, frullatele assieme allo zucchero. Mettete 3-4 cucchiari di composto in un pentolino e fate scaldare, unite la gelatina in polvere mescolando con una frusta per non formare frumi. Versate a filo sulla purea di fragole fredda e contemporaneamente mescolate con una frusta. Lasciate riposare mentre preparate il semifreddo.



Lavate le fragole per il semifreddo e frullatele con il succo di limone, unite il mascarpone e con una frusta amalgamatelo bene. Montate anche la panna ben ferma ed unitela delicatamente al composto di fragole, riponete in frigorifero. Mettete in un pentolino 170 grammi dello zucchero previsto per il semifreddo, unite 40 grammi di acqua e portate a bollore, fate completamente sciogliere lo zucchero fino a raggiungere la temperatura di 121°C. Nel frattempo iniziate a montare gli albumi con il rimanente zucchero. Regolate al minimo la potenza delle fruste e versate lo sciroppo a filo sugli albumi facendo attenzione che non cada direttamente sulle fruste per evitare gli schizzi. Quando avrete versato tutto lo sciroppo aumentate al massimo la velocità delle fruste, montate finché il composto sarà completamente freddo e molto sodo. Unite la meringa al composto di fragole realizzato. Foderate con della pellicola per alimenti due stampi da plumcake da 20 cm, versate una parte di composto semifreddo, unite una parte di gelè e proseguite così con gli strati. Coprite gli stampi con la pellicola e riponete in freezer per almeno 6 ore. Togliete il semifreddo dal freezer almeno 10-15 minuti prima di servirlo.





frusta Fiskars



quantità di  
gelée aggiunta ad ogni strato









---

# CROSTATINE INTEGRALI AL FONDENTE ARACHIDI E BANANE

*“Il cioccolato, prezioso oro bruno dal gusto sublime che  
sazia ogni palato,  
incanta ogni cuore, dal povero al re.  
Amaro eppur così dolce,  
peccaminoso ma caro agli Dei,  
deliziosa spezia che affascina e inebria.  
Piccante come l’amore, incarna sentimenti di desiderio e  
lussuria.*

*Infiamma lo spirito dell’amante,  
Dissipa la nebbia della mente,  
Regala il sorriso al bimbo,  
ispira l’arte e l’immaginazione,  
rinfranca l’anima.*

*Sa ammaliare ciascuno dei 5 sensi in un alchimia di gusti e  
profumi eterni,  
il cioccolato: frutto mistico di gioia ed estasi.”*

Oltre alla mia sul nuovo numero di Taste&More troverete tante altre ricette a base di cioccolato e tante altre freschissime idee, correte a leggerlo cliccando sulla copertina in fondo al post!

Per visualizzare la ricetta clicca sulla foto.









---

# **WAFFLE INTEGRALI AL COCCO LIMONE E YOGURT**

Una colazione perfetta pronta in pochi minuti!? Se avete la piastra per i waffle correte ai fornelli e non ve ne pentirete!!! La mia ricetta la trovate sul nuovo numero di Taste&More assieme a tante altre idee di waffle e pancake per tutti i gusti, gluten free, vegan.. accontentiamo proprio tutti, se non lo avete ancora fatto correte a sfogliarlo cliccando sulla copertina in fondo al post!!!





**WAFFLE INTEGRALI AL COCCO  
LIMONE E YOGURT  
per 6 waffle**

per la ricetta completa cliccate [QUI](#)









