

(segue da pag. 185)

sottili le pesche noci. Fai tostare leggermente i pistacchi in una padella antiaderente aggiungendo una presa di zucchero e una di sale, lasciali raffreddare e tritali grossolanamente. Emulsiona in una ciotolina il succo di limone con sale, pepe e 4 cucchiaini di olio extra vergine. Aggiungili alle pesche il tarassaco ben spezzettato, la rucola, i fiori di nasturzio e i pistacchi preparati. Condisci l'insalata con la vinaigrette e servi subito.



RISO IN INSALATA ALLA SALSA DI ORTICHE O CRESCIONE

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 15 minuti

Difficoltà: ●

INGREDIENTI per 4 persone
200 g di riso ribe, 120 g di toma, 1 mela grande (pink lady), 1 mazzetto di ravanelli, 1 mazzetto di ortiche, 1 mazzetto di crescione d'acqua, 2 cucchiaini di pinoli, 2 cucchiaini di aceto di mele, olio extra vergine di oliva, sale, pepe macinato al momento. **LAVA** le erbe, preleva le foglioline e scarta i gambi, immergi le erbe per 30 secondi in acqua bollente salata. Mettile in un recipiente alto, aggiungi 1 cucchiaino di aceto di mele, 3 di olio e frullale a crema

con il minipimer. Cuoci il riso al dente nell'acqua delle erbe, scolalo e aprilo sopra un vassoio per farlo raffreddare. Taglia a dadini la toma, i ravanelli, la mela, spruzzandola subito con l'aceto di mele rimasto. Tosta i pinoli in un padellino antiaderente. Condisci il riso con un filo di olio, pepe, la toma, le mele, i pinoli e i ravanelli, servi l'insalata con la crema di erbe.



TORTA DI CIOCCOLATO CON CREMA ALLA VERBENA

Preparazione: 30 minuti

Cottura: 35 minuti

Difficoltà: ●●

INGREDIENTI per 8 persone
150 g di cioccolato fondente (al 70 per cento), 100 g di burro, 100 g di zucchero, 3 uova, 75 g di farina, 1 bustina di lievito per dolci, 100 g di noci sguosciate. Per la crema: 5 dl di latte, 4 tuorli, 100 g di zucchero, 2 rametti di verbena, 1 cucchiaino di maizena. **SCIOGLI** il cioccolato a bagnomaria, aggiungi il burro a dadi e mescola. Monta i tuorli con lo zucchero, incorporali al cioccolato. Aggiungi la farina setacciata col lievito

e le noci tritate. Monta gli albumi, uniscili alla preparazione. Imburra 8-10 stampini di alluminio usa e getta, versa dentro la preparazione e cuoci a 180° per 30 minuti. Sforma le tortine. Per la crema: bolli il latte, immergi le foglie di verbena e lascialo intiepidire coperto. Mescola la maizena con 1 cucchiaino di latte, le uova e lo zucchero, incorpora il latte filtrato e cuoci a fuoco basso girando finché la crema si addensa. Unisci alla crema le foglie di verbena affettate.



STEFANIA CARLEVARO
SE VOLETE DARLE QUALCHE
IDEA SULLA CUCINA,
SCRIVETELE UNA EMAIL
ALL'INDIRIZZO
CUCINA@MONDADORI.IT



se hai solo

15 minuti iscriviti al sito www.pompadourclub.it: oltre alle news su tè e tisane, avrai in regalo dei prodotti speciali, potrai accedere alla boutique e partecipare al diario on line "un momento per te".