

Cliente: Federazione Latterie Alto Adige

Data: ottobre 2016

Prodotto: Brimi – Ricotta senza lattosio

Testata: Oggi Cucino

Frequenza: mensile

€ **1,50**

OGGI CUCINO

IL PIACERE DELLA BUONA TAVOLA

PORCINI, FINFERLI E CHIODINI
**I FUNGHI:
CONOSCKERLI
E CUCINARLI
DA CHEF**

DA BOLOGNA CON AMORE
**MORTADELLA
GUSTO UNICO**

SANE, NUTRIENTI E COLORATE
**MERENDE PER
SUPERGOLOSI!**

TENDENZA E TRADIZIONE
**IL RISOTTO
SI RINNOVA**

FRUTTA DI STAGIONE
**TRE ORIGINALI
RICETTE
CON I CACHI**



CANNELLONI
ALLA NORMA
(RICETTA A PAG. 44)

PASTE RIPIENE NUOVE E CREATIVE
SPEZZATINI TENERI E SAPORITI

RCS N. 10 - Ottobre 2016 - Mensile



Torta di mele e uvetta con mousse di ricotta

PREPARAZIONE: 20 minuti + riposo COTTURA: 45 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE (1 STAMPO DA PLUMCAKE DA 25X11 CM)

Per la torta: 3 uova - 160 g di zucchero semolato - 120 ml di olio di semi di arachide - 200 g di farina - 10 g di lievito
½ cucchiaino di cardamomo in polvere - 2 mele Pink Lady® - 2 cucchiai di uvetta - sale. Per la mousse di ricotta: 100 g di ricotta - 100 g di mascarpone - 1 cucchiaino di zucchero a velo

Preparate la torta: montate le uova a temperatura ambiente con lo zucchero semolato, finché non diventano spumose e bianche. Poi aggiungete l'olio di semi, incorporandolo delicatamente.

Setacciate la farina con il lievito, un pizzico di sale e il cardamomo in polvere e aggiungeteli all'impasto. Unite anche le mele, sbucciate e tagliate a pezzetti, e l'uvetta, e amalgamate bene tutti gli ingredienti.

Foderate lo stampo da plumcake con carta da forno, versateci l'impasto e fate riposare in frigorifero per 1 ora. Al termine, fate cuocere la torta in forno già caldo a 190 °C per 45 minuti, finché non risulta dorata e asciutta. Sfornate e lasciate raffreddare.

Preparate la mousse: montate la ricotta con il mascarpone e lo zucchero a velo, formate delle quenelle e servitele con la torta alle mele e uvetta.



TANTO GUSTO SENZA LATTOSIO

Morbida e cremosa, è perfetta per chi è intollerante al lattosio, ma non vuole rinunciare a golosità in cucina, dal salato al dolce. Ideale per primi, secondi e dessert.

Ricotta Senza Lattosio, Brimi, da 200 g, 1,45 €.



Testi e foto delle ricette a cura di Giulia Scarpaleggia