



# GREEN BRUNCH

April 26, 2022 - Issue 14, Page 139

REACH: 84282 - MIV: €3.4K - Page occupation: 0.12



Italy  
Elle IT



Sopra e sotto. Uova decorate a mano, Colorificio Re Cecconi. A destra. Portavasetti in vetro, Colorificio Re Cecconi. Piattino, Tognana. Tovaglia, C&C Milano. Nella pagina accanto. Alzata, La Porcellana Bianca. Bicchieri rosa, Bormioli Rocco.

## Granola con yogurt

**INGREDIENTI:** 200 g di fiocchi d'avena, 120 g di frutta secca (pistacchi, noci, nocciole, girasole, semi di lino), 50 g di frutta disidratata (uvetta, frutti rossi etc.), 50 g di sciroppo di acero, 1 cucchiaino di miele e 1 di zucchero di canna, 2 cucchiaini di olio di semi, 50 g di acqua, 50 g di cioccolato fondente a scaglie, 500 g di yogurt bianco, 50 g di marmellata di fragole, biscotti al cacao, 50 g di crema di nocciole.

**PREPARAZIONE:** scaldate a fiamma bassa lo sciroppo, il miele, l'acqua e l'olio di semi; spegnete il gas e unite i fiocchi di avena e la frutta secca, mescolando bene. Foderate uno stampo dai bordi alti circa 2-3 cm di carta da forno e versate il composto. Preriscaldate il forno a 160°C e infornate per 35-40 minuti: la granola deve diventare croccante; a metà cottura, giratela con una spatola. Lasciate raffreddare. Cospargete con il cioccolato, la frutta disidratata e mescolate delicatamente. Sulla strato inferiore di un vasetto mettete 2-3 cucchiaini di granola, biscotti sbriciolati, 2 cucchiaini di marmellata oppure nocciola e yogurt bianco. Servite freddi.



## Tarta salata agli asparagi

**INGREDIENTI:** 1 sfoglia di pasta brisée, 350 g di asparagi sbollentati e arrostiti, 200 g di ricotta, 100 g di mascarpone, 3 uova sbattute, 75 g di grana grattugiato, 3 g di senape di Dijon, sale, pepe; per la decorazione: 2 cucchiaini di ricotta con erba cipollina e un filo d'olio d'oliva.

**PREPARAZIONE:** pulite ed eliminate la parte finale del gambo degli asparagi e lessateli in acqua leggermente salata per pochi minuti: devono essere al dente (per bloccare la cottura metteteli in una ciotola con acqua fredda e cubetti di ghiaccio).

Preparate il ripieno della torta sbattendo le uova con il grana, un po' di sale e pepe. Amalgamate bene la ricotta con il mascarpone e aggiungete al composto di uova.

Rivestite uno stampo rettangolare con la sfoglia di pasta brisée e, con una forchetta, bucherellate la base, poi versatevi il ripieno. Pre riscaldate il forno a 180°C per 5 minuti e infornate per 15-20 minuti. Aggiungete gli asparagi a fine cottura, disponendoli in modo uniforme e rimetteteli in forno per altri 5 minuti.

Decorate con ricotta, erba cipollina e olio d'oliva alla base del gambo degli asparagi.



# GREEN BRUNCH

April 26, 2022 - Issue 14, Page 140

REACH: 84282 - MIV: €1.7K - Page occupation: 0.06



Italy  
Elle IT



## Pan brioche con mandorle

**INGREDIENTI:** 400 g di farina forte 360 W (Manitoba), 100 g di forno debole 160 W, 250 ml di acqua, 50 g di burro chiarificato, 100 g di zucchero semolato, 1 uovo, 10 g di lievito di birra, 6 g di sale; per spennellare: 1 tuorlo, 40 g di mandorle tostate.

**PREPARAZIONE:** nella planetaria con il gancio a uncino, lavorate le farine con lo zucchero, l'uovo sbattuto, il lievito sciolto (in 50 ml di acqua tiepida e 20 g di zucchero) e sale, per circa 4 minuti a velocità bassa/media. Fate quindi riposare per almeno 15 minuti. Aggiungete il burro freddo a pezzetti poco alla volta e impastate fino a completo assorbimento, unendo l'acqua restante. Formate una palla, mettetela in una ciotola imburata, incidete a X la parte superiore, coprite con pellicola e lasciate lievitare per circa 3 ore, fino al raddoppio del volume. Riprendete l'impasto, dividetelo a strisce, formate una treccia, assestate in uno stampo da plumcake, coprite con pellicola e lasciate lievitare circa 2 ore fino al raddoppio del volume. Spennellate con tuorlo sbattuto soltanto la parte superficiale e cospargete con le mandorle. Preiscaldate il forno a 200°C e cuocete per 10 minuti, poi abbassate a 170°C per circa 30 minuti. Coprite con un foglio di alluminio per primi 20 minuti per evitare che prenda troppo calore. Lasciate raffreddare prima di spolverizzare con zucchero a velo e altre mandorle.



## Fritatine con spinaci e salsa al formaggio

**INGREDIENTI:** per 5 fritatine: 8 uova, 70 g di grano grattugiato, 150 g di foglie di spinaci fresche, sale, pepe, olio d'oliva q.b.; per la salsa al formaggio: 120 g di formaggio Asiago, 300 ml di latte, 20 g di farina, sale, 1 noce di burro, erba cipollina.

**PREPARAZIONE:** per le fritatine, lavate le foglie di spinaci e lessatele per pochi minuti. In una ciotola capiente, sbattete le uova con il grano grattugiato, sale, pepe e olio d'oliva, fino a che risulteranno sguasose; poi aggiungete gli spinaci.

Scaldate una padella antiaderente, spennellate di burro, versate due mestoli del composto di uova e fate cuocere a fuoco basso per circa 3 minuti, quindi girate e lasciate cuocere per un altro minuto. Ripetete l'operazione per preparare le altre fritatine.

Per la salsa al formaggio, sciogliete il burro nel pentolino, aggiungete la farina e mescolate a fuoco basso, versando poco alla volta il latte bollente e continuando a mescolare in modo da non formare grumi. Completate con il formaggio Asiago grattugiato, spegnete il fuoco e amalgamate fino a quando il formaggio si sarà sciolto completamente, salate a unite l'erba cipollina. Versate la salsa sulle fritatine e servite subito.



## Cupcake al limone e timo con crema al limoncello

**INGREDIENTI PER 12 PEZZI:** 150 g di farina 00, 150 g di zucchero, 150 g di burro morbido, 2 uova, scorza di 1 limone, 1 rametto di timo, 1 bustina di lievito, 1 pizzico di sale; per la crema: 150 g di zucchero, 50 ml di limoncello, scorza di 1 limone, 4 tuorli, 50 ml di acqua, 175 g di mascarpone.

**PREPARAZIONE:** metete in una planetaria il burro morbido e lo zucchero. Unite all'impasto la scorza grattugiata di limone (non trattato) e continuate a mescolare. Aggiungete le uova, una alla volta, un pizzico di sale e le foglie di timo, infine la farina setacciata con il lievito. Spennellate con burro fuso 12 pirottini e versate un po' di composto in ciascuno, senza superare la metà. Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 15-20 minuti e lasciate raffreddare.

Intanto preparate la crema, versando in una padella capiente l'acqua, lo zucchero, il limoncello. Mescolate e accendete il fuoco basso, aggiungete anche la scorza di limone e continuate ad amalgamare. Quando lo zucchero si sarà sciolto, lasciate bollire lo sciroppo per qualche minuto, senza mescolare ulteriormente. Spegnete il fuoco e filtrate lo sciroppo ottenuto con un colino a maglie strette. Montate i tuorli versando lo sciroppo caldo a filo. A parte, montate il mascarpone e unite alla crema di limoncello, continuando a mescolare. Prendete un sac à poche con bocchetta a stella, riempitelo con la crema ottenuta e decorate i cupcakes, ultimando con una fettina di limone e codette colorate. Servite freschi.

## Succo di pomodoro con gin e rosmarino

**INGREDIENTI:** 300 g di pomodori maturi e sodi, succo di 1/2 limone, qualche goccia di Tabasco, qualche goccia di Worcester Sauce, gin, qualche rametto di rosmarino, sale, pepe.

**PREPARAZIONE:** frullate tutti gli ingredienti nella centrifuga e mescolate bene. Versate nei bicchieri e aggiungete l'equivalente di un tappo di gin per ogni bicchiere, cubetti di ghiaccio e un rametto di rosmarino.

