

# In mezz'ora

- 10** Uova farcite di panzanella
- 12** Pasta fredda con caprini
- 14** Pasta con rucola e bacon
- 16** Passato di zucchine, fagiolini e patate
- 18** Panino con spuma di tonno
- 20** **COSA FACCIAMO CON...**  
Melanzane alla griglia
- 22** Platessa al limone
- 26** Scaloppine fredde con ragù di zucchine
- 28** Insalata greca con feta e cetrioli
- 30** **PIATTO TRASFORMISTA**  
La macedonia
- 32** Coppa di crema e panna montata

Per 4 persone • Facile • Preparazione 20 min. + il riposo • Cottura 10 min.

## Uova farcite di panzanella

- pentolino + mixer a immersione
- 50 g di pane toscano a fette leggermente raffermo
- 4 uova
- 2 pomodori ramati
- 1 piccola cipolla di Tropea
- basilico
- olio extravergine di oliva
- aceto di vino bianco
- sale e pepe



**1 Lavora pane e cipolla.** Spella la cipolla, tagliala a piccolissimi dadini e disponili in una ciotola con acqua fredda per circa 10 minuti. Sistema le fette di pane in un piatto, bagnale con acqua fredda e lasciale riposare per 2-3 minuti. Sgocciolate, strizzate e sbriciolate con le mani in una ciotola. Sgocciola anche i dadini di cipolla e uniscili al pane.



**2 Aggiungi gli altri ingredienti.** Lava i pomodori, tagliali a metà elimina i semi e riducili a piccoli dadini. Lava 10 foglie di basilico, asciugale e spezzettale con le mani. Unisci i pomodori e il basilico al pane e alla cipolla. Bagna con 1 cucchiaino di aceto e con 2 cucchiaini di olio extravergine; regola di sale e pepe, mescola e riponi in frigo per 30 minuti.

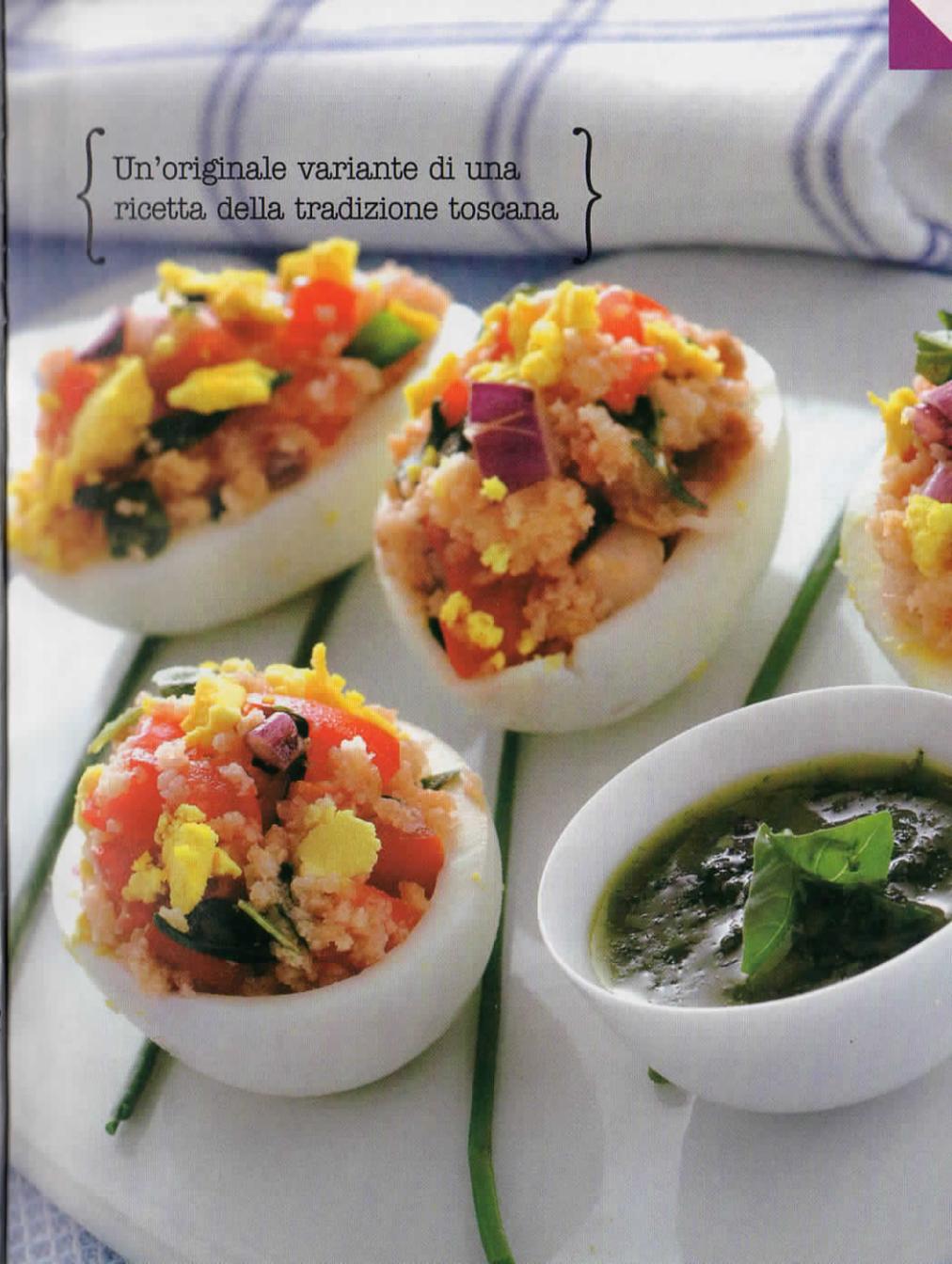


**3 Completa e servi.** Disponi le uova in un pentolino con acqua fredda e cuocile per 8-9 minuti dall'ebollizione. Raffreddale sotto acqua fredda corrente. Sgusciale, tagliale a metà ed estrai delicatamente con un cucchiaino il tuorlo dall'albume. Sbriciola i tuorli, aggiungili al composto di pane, pomodori e cipolla e mescola. Riempi gli albumi con la panzanella. Lava e asciugala 10 foglie di basilico e frullale con 2 cucchiaini di olio, sale e pepe. Servi le uova ripiene di panzanella con la salsa al basilico.

I francesi la chiamano pan bagnat

La panzanella è il nome, di origine toscana, di una ricetta rustica a base di pane raffermo, pomodoro crudo e altre verdure o aromi. Si preparano piatti simili in varie regioni italiane. Esiste anche una versione francese, tipica della zona di Nizza, conosciuta come pan bagnat.

Un'originale variante di una ricetta della tradizione toscana



Ricetta di Claudia Compagni, foto di Luca Colombo/Studio XL

Per 4 persone • Facile • Preparazione 15 min. + il riposo • Cottura 10 min.

## Pasta fredda con caprini

□ pentola + scolapasta + ciotola + carta da forno

□ 250 g di pasta secca all'uovo, tipo torchietti

□ 50 g di pomodori secchi sott'olio

□ 2 cucchiaini di capperi sottaceto

□ 50 g di olive verdi e nere snocciolate

□ 100 g di insalata, tipo soncino

□ 2 caprini

□ 1 cucchiaino di semi di sesamo + 1 cucchiaino di semi di papavero

□ olio extravergine di oliva

□ sale e pepe

**1 Cuoci la pasta.** Porta a ebollizione abbondante acqua in una pentola, salala e cuoci i **torchietti** al dente per il tempo indicato sulla confezione. Scolala, ferma la cottura ponendola sotto un getto di acqua fredda corrente e mettila a sgocciolare su un telo.

**2 Prepara il condimento.** Sgocciola i capperi dall'aceto. Sgocciola i pomodori secchi dall'olio e riducili a pezzettoni. Taglia le olive a metà. Lava e asciuga l'insalata. Trasferisci tutti gli ingredienti in una grande ciotola.

**3 Completa e servi.** Versa i semi di sesamo su un foglio di carta da forno e i semi di papavero sopra un altro foglio. Fai rotolare il primo caprino sui semi di sesamo e il secondo sui semi di papavero. Taglia i caprini a rondelle. Disponi l'insalata nella ciotola con il sugo, irrorala con 2-3 cucchiaini di olio extravergine, spolverizza con pepe e mescola. Posiziona i caprini a rondelle sulla sommità dell'insalata di pasta e servi.



### torchietti

Sono un tipo di pasta secca all'uovo (Emiliane Barilla, Torchiotti, 250 g a 1,35 €) a forma di ricciolo, che permette di raccogliere molto bene i sughi. In alternativa, puoi usare fusilli, ruote o tortiglioni.

Ricetta a cura della redazione, foto di Mondadori Press



Un piatto unico  
pronto in un attimo

Per 4 persone • Facile • Preparazione 10 min. + il riposo • Cottura 15 min.

# Pasta con rucola e bacon

- pentola + larga padella antiaderente
- 400 g di pipe rigate
- 200 g di rucola
- 100 g di bacon in una sola fetta o di pancetta affumicata
- olio extravergine di oliva
- 30 g di parmigiano reggiano
- sale e pepe



DA BERE:  
Salice Salentino,  
vino rosso pugliese



**1 Lessa la pasta.** Porta a ebollizione abbondante acqua nella pentola, salala, immergici le pipe rigate e falle cuocere per circa 5 minuti; quindi unisci la rucola mondata, lavata e tagliata a listarelle e prosegui la cottura per il tempo indicato sulla confezione della pasta, premurandoti che rimanga al dente.

**2 Prepara il bacon.** Mentre la pasta cuoce, taglia il **bacon** a dadini, mettili in una larga padella antiaderente e falli rosolare con 2 cucchiaini di olio per circa 2 minuti, mescolando con un cucchiaino di legno.

**3 Completa e servi.** A cottura ultimata, scola la pasta con la rucola e trasferiscila direttamente nella padella con il bacon, fai saltare per qualche istante e insaporisci con abbondante pepe macinato al momento. Suddividi la pasta nei piatti individuali, completa con qualche scaglia sottile di parmigiano reggiano e porta subito in tavola.

### bacon

In commercio trovi anche pratiche confezioni ermetiche di pancetta affumicata già tagliata a cubetti. Puoi tenerle in frigorifero, come scorta, e preparare questa pasta saporita se gli amici ti fanno un'improvvisata per cena (pancetta affumicata o pancetta dolce Montorsi 2 confezioni da 90 g ciascuna a 2,99 €).

Un primo sfizioso  
che si prepara anche  
all'ultimo momento



Per 4 persone • Facile • Preparazione 15 min. + il riposo • Cottura 30 min.

## Passato di zucchini, fagiolini e patate

- mixer + pentola
- 800 g di zucchini
- 1 grossa patata
- 8 pomodorini ciliegia
- 100 g di fagiolini
- 50 g di pecorino
- brodo vegetale (anche di dado)
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe



Una squisita zuppa  
con verdure estive

### 1 Prepara le verdure.

Spunta, lava e taglia a rondelle le zucchini. Sbuccia e lava la patata. Tagliala a dadini di 1 cm e mettili in una ciotola di acqua. Spunta e taglia i fagiolini. Lava e taglia a metà i pomodorini. Lava il prezzemolo e sfoglialo.

**2 Cuocile.** Fai rosolare lo spicchio d'aglio spellato e tritato nella pentola con un filo di olio extravergine di oliva, stando attenta che non si scurisca troppo.

Aggiungi i fagiolini a pezzetti, le zucchini e i dadini di patata. Lascia rosolare per qualche minuto e copri con abbondante brodo bollente. Dopo 10-15 minuti, quando le verdure saranno tenere, regola di sale e pepe. Sgocciola un mestolo di verdure e tienile da parte, per decorare la zuppa.

**3 Completa.** Trasferisci le verdure rimaste nel mixer

e frulla, fino a ottenere un passato liscio e omogeneo. Suddividi la zuppa in 4 ciotole individuali. Taglia il pecorino a pezzetti e distribiscili sulle zuppette, insieme alle verdure tenute da parte. Decora ciascuna ciotola con 2 pomodorini e qualche foglia di prezzemolo. Irrora con un filo di olio extravergine di oliva e servi. Se preferisci la zuppa fredda, frullala al mixer con cubetti di ghiaccio.

Ricetta a cura della redazione. foto di Mondadori Press

# LE TUE RICETTE SI MERITANO IL MEGLIO.

M.L.&Partners



Il peperoncino intero essiccato (*Capsicum frutescens*) è solo una delle mille varietà di spezie della linea Cannamela. Scegli di arricchire ogni tua ricetta con quel pizzico in più.

## CANNAMELA. IL REGNO DEI SAPORI

Per 4 persone • Facile • Preparazione 15 min. + il riposo • Cottura 2 min.

## Panino con spuma di tonno

- pirofila + mixer*
- 4 panini al latte ovali**
- 200 g di tonno sott'olio**
- 200 g di piccoli pomodori ciliegia o pizzutelli**
- 2 cucchiaini di pasta di olive nere**
- 1 mazzetto di erbe aromatiche (prezzemolo, basilico, erba cipollina)**
- 1 dl di panna fresca**
- 1 cucchiaino di succo di limone + 30 g di burro**
- 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva**
- qualche foglia di insalatina verde + sale e pepe**

**1 Prepara i pomodori.** Pulisci i pomodori, lavali, asciugali, salali e aggiungi 1 macinata di pepe e le erbe aromatiche tagliuzzate. Irrorali quindi con un filo di olio extravergine di oliva.

**2 Fai la spuma di tonno.** Sgocciola il tonno, frullalo al mixer con il burro morbido, il succo di limone, 1 pizzico di sale e una macinata di pepe. Monta la panna ben fredda, incorporala al composto di tonno e trasferisci il tutto in frigorifero per almeno 15 minuti. Lava e asciuga l'insalata.

**3 Completa i panini e servi.** Scalda i panini per 2 minuti in forno già caldo a 180 °C. Tirali fuori dal forno e dividili a metà, nel senso della lunghezza. Spalma internamente con la pasta di olive tutte le metà di panino ottenute. Poi prendi solo le 4 basi e distribuiscici sopra la spuma di tonno, i pomodori e qualche foglia di insalata fresca. Ricomponi i 4 panini con le metà superiori messe da parte, premili leggermente e servi. Se ti piace, accompagna i sandwich con una **bevanda** analcolica a base di frutta.



### bevanda

Puoi servire insieme ai panini una bevanda al melone. Prova questa ricetta: frulla la polpa di 2 meloncini con 5 g di zenzero fresco grattugiato, 1 cucchiaino di zucchero e 2 cucchiaini di succo di limone verde. Diluisci con poca acqua naturale, versa nei bicchieri e servi con qualche cubetto di ghiaccio e una fettina di melone per decorare.

{ Ottimo per un break  
o una merenda ricca che  
piace a grandi e piccini }



Ricetta a cura della redazione, foto di Mondadori Press

# Melanzane alla griglia

Impara i trucchi per cuocerle a regola d'arte  
E utilizzale come base di piatti gustosi e originali



- Per 4 persone
- Facile
- Preparazione 10 min.
- Cottura 20 min.

## La ricetta base

- 2 melanzane lunghe (500 g circa)
- olio extravergine di oliva
- basilico o prezzemolo
- aglio
- sale e pepe o peperoncino

- **Lava** e taglia le melanzane a fette di circa 1/2 cm di spessore, nel senso della lunghezza. Se la possiedi, usa l'affettatrice per ottenere fette regolari.
- **Scalda** bene una bisticchiera, una piastra o una padella antiaderente. Spolverizzala con sale fine (che eviterà alle melanzane di attaccarsi) e griglia le fette di melanzana almeno 2 minuti per parte.
- **Trasferisci**, man mano, le fette di melanzane su un vassoio o su un piatto da portata. Condiscile con un filo di olio extravergine di oliva, aglio tritato o a fettine, sale, pepe o, in alternativa, peperoncino. Spolverizzale con prezzemolo tritato o foglie di basilico spezzettato con le mani e servi.



## Involтини al crudo

- Condisci le fette di **melanzana** grigliate con un filo di **olio extravergine**, un pizzico di **sale**, **pepe** e le foglioline di 1 rametto di **timo**.
- Metti su ciascuna fetta di melanzana 1 fettina di **prosciutto crudo**. Disponi al centro una listarella di **peperone** in agrodolce e 1 scaglia di **grana padano**. Avvolgi, formando degli involtini.
- Fissali con 1 stecchino, decora con una foglia di basilico e servili come antipastino o snack.



## Parmigiana sprint

- Metti 4 fette di **melanzana** grigliate in una pirofila foderata con carta da forno. Disponi su ciascuna 2-3 fettine di **mozzarella**, 4-5 fettine di **pomodoro**, un filo di **olio extravergine**, **sale**, **pepe** e **origano**.
- Procedi con melanzane, mozzarella e pomodoro fino a posizionare 3 strati di melanzane grigliate.
- Termina con il pomodoro, origano, un filo di olio, sale, pepe e origano. Metti in forno già caldo a 200° per circa 10 minuti, finché il formaggio si sarà fuso.

A cura di Mariotti Cornelli, foto di Riccardo Pizzi

Per 4 persone ▪ Facile ▪ Preparazione 15 min. + il riposo ▪ Cottura 5 min.

## Platessa al limone

- padella antiaderente  
+ 2 palette
- 4 filetti di platessa freschi  
o surgelati
- 2 limoni non trattati
- 1 bicchiere di latte
- farina
- 1 rametto di maggiorana
- brodo vegetale  
(anche di dado)
- 50 g di burro
- sale e pepe

**1 Prepara i filetti.** Spremi 1 limone. Lava molto bene il secondo e taglialo a fettine. Lava e asciuga con abbondante carta da cucina i filetti di **platessa**. Passali velocemente nel latte, sgocciolali, infarinali, premendo da entrambi i lati e scrollali, per eliminare la farina in eccesso.

**2 Cuocili.** Accendi il forno a 180 °C. Fai sciogliere il burro nella padella antiaderente. Quando diventa spumeggiante disponi i filetti di platessa nella padella. Mantieni la fiamma media e frigi i filetti per 2 minuti. Se il burro tende a scurirsi, abbassa la fiamma o, a piacere, puoi aggiungere 1 cucchiaino di olio extravergine. Per girarli senza romperli, fai passare 2 palette sotto ciascun filetto e ruotalo con un colpo secco. Cuoci ancora 2 minuti, regola di sale e pepe e trasferisci i filetti in un piatto da portata. Metti il piatto nel forno caldo, ma spento.

**3 Completa e servi.** Disponi le fettine di limone e il succo nella padella, diluisci con 2 cucchiaini di brodo e lascia restringere per 1-2 minuti. Aggiungi le foglioline di maggiorana ben lavate e irrori i filetti di platessa con la salsa al limone. Servi il pesce ben caldo, a piacere, con patate in insalata o insalate verdi.

### platessa

È un pesce dei mari settentrionali piatto, molto simile nella forma alla sogliola, ma più economico. Se usi filetti surgelati, lasciali completamente scongelare prima di infarinarli. Puoi preparare questa ricetta anche con altri filetti di pesce: sogliola, rombo, merluzzo o cernia.

Una veloce e raffinata  
alternativa alla sogliola.



DA BERE:  
Bianco di Custoza  
Adami, vino veneto



Per 4 persone ▪ Molto facile ▪ Preparazione 20 min. + il riposo ▪ Cottura 5 min.

## Scaloppine fredde con ragù di zucchine

- *ciotola + batticarne + carta da forno*  
+ *padella antiaderente*
- 400 g di fettine di fesa di vitello
- 8 zucchine novelle
- 2 spicchi d'aglio
- 16 olive nere, tipo kalamata
- 1 cucchiaio di capperini sott'aceto
- 3 rametti di menta
- 1 limone non trattato
- farina bianca
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe



### 1 Prepara il ragù.

Spunta e lava le zucchine. Tagliale a metà, nel senso della lunghezza. Dividile in tre striscioline, sempre nel senso della lunghezza; quindi riducile a dadini di 1/2 cm di lato. Snocciola 8 olive e tagliale a pezzettini. Riunisci le zucchine e le olive in una ciotola con gli spicchi d'aglio spellati e schiacciati, i capperini, le foglioline di menta lavate e spezzettate con le mani, 2 cucchiaini di olio extravergine, sale e pepe.



### 2 Cuoci le scaloppine.

Disponi le fettine fra 2 fogli di carta da forno e appiattiscile con il batticarne. Elimina con un coltellino i nervetti e l'eventuale grasso. Pratica dei piccoli tagli verticali sui bordi, per evitare che si ariccino. Dividile in 2-3 pezzi, infarinale e scuotile, per eliminare la farina in eccesso. Scalda 3 cucchiaini di olio extravergine nella padella e cuoci le scaloppine 1-2 minuti per lato.



### 3 Completa e servi.

Trasferisci le scaloppine in un piatto da portata. Lava bene il limone, spremine metà e taglia l'altra metà a fettine molto sottili. Irrora la carne con il succo di limone. Suddividi il "ragù" di zucchine sulla carne. Guarnisci il piatto con le olive nere rimaste, con le fettine di limone e qualche foglia di menta. Irrora con un filo di olio extravergine. Lascia insaporire per circa 30 minuti e servi.

Sfiziose "bruschette"  
di carne e verdure

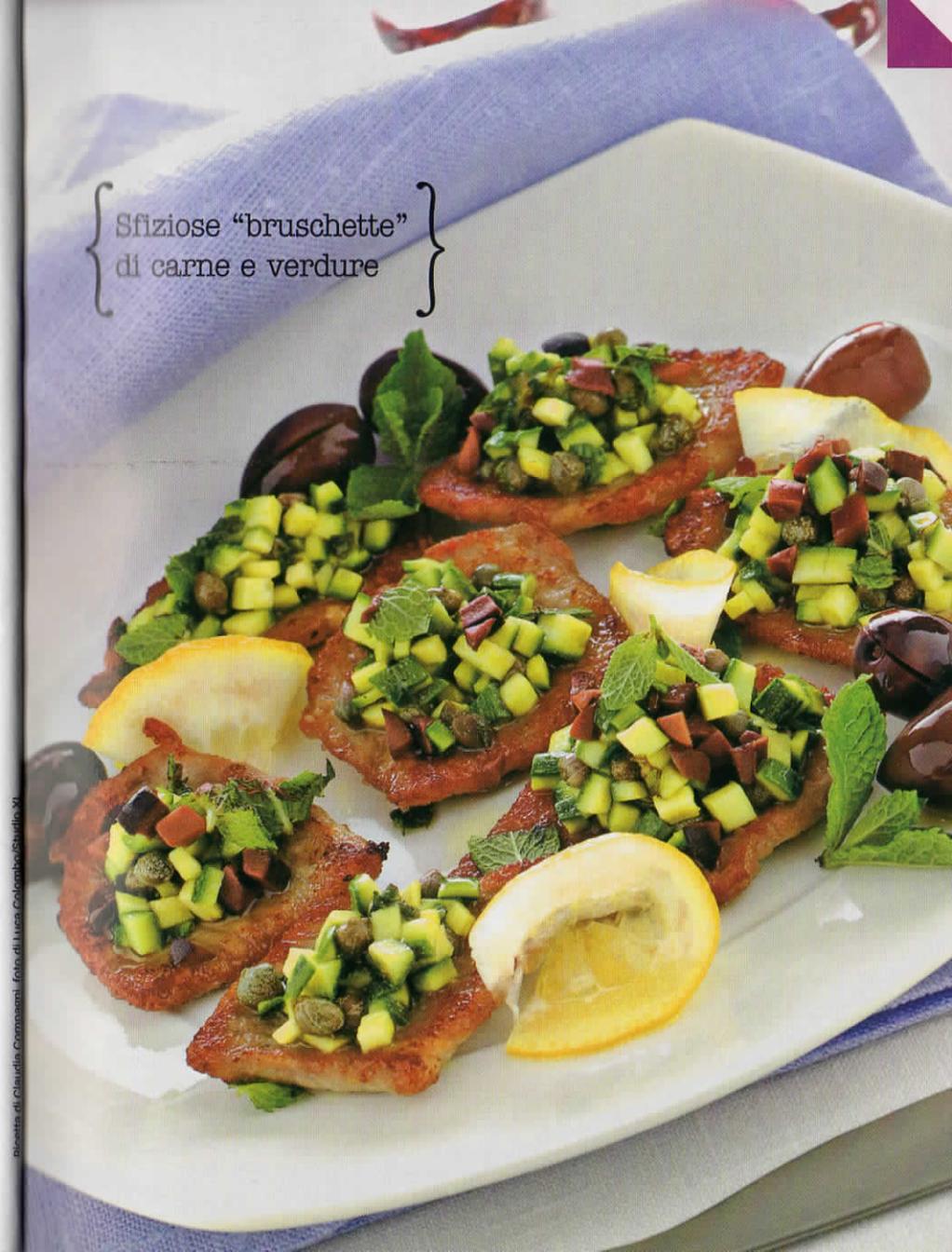


Foto: M. G. / Contrasto

Per 4 persone • Facilissima • Preparazione 15 min.

## Insalata greca con feta e cetrioli

- colino + barattolino di vetro con coperchio
- 100 g di feta
- 1 cespo di lattuga romana
- 1 cetriolo + 4 pomodori
- 100 g di olive nere
- 1 cipolla di Tropea
- 1 cucchiaino di origano secco
- olio extravergine di oliva
- aceto rosso
- sale

Un classico dell'estate

In Grecia viene solitamente servita come antipasto, insieme a tanti altri stuzzichini. Se ti piace, puoi aprire una cena con gli amici proprio con questa insalata ricca. Volendo, puoi proporla accompagnata da salsine tipiche come quella alle melanzane o la tzatziki, di cui trovi la ricetta a pag. 112.



### olive

Gli estimatori dell'insalata greca utilizzano le olive kalamata, conosciute anche come olive greche. Sono grosse, allungate e di colore scuro violaceo. Sono conservate in salamoia e si trovano in vendita nei supermercati più forniti. Se non le trovi, vanno bene anche le olive nere classiche.

**1 Prepara le verdure.** Taglia le verdure. Lava e asciuga i pomodori, elimina il picciolo e tagliali a spicchi. Se i pomodori fossero particolarmente acquosi, mettili a sgocciolare per qualche minuto dentro un colino. Lava anche i cetrioli, spuntali e tagliali a rondelle sottili. Lava e asciuga le foglie di lattuga. Spella la cipolla, tagliala a fettine orizzontali e separale, in modo da ottenere tanti anelli. Sgocciola le **olive** dal liquido di conservazione.

**2 Prepara il condimento.** Metti nel barattolino di vetro 4-5 cucchiaini di olio, 1 pizzico di sale e 2 cucchiaini di aceto; chiudi il barattolino e scuotilo, fino a ottenere una salsina ben emulsionata.

**3 Completa e servi.** Trasferisci tutte le verdure in una ciotola, aggiungi la feta, sbriciolandola grossolanamente con le mani, condisci con la vinaigrette e spolverizza con l'origano. Mescola e servi subito.

Sapori stuzzicanti  
per un piatto estivo  
che fa "Mediterraneo"



# la macedonia

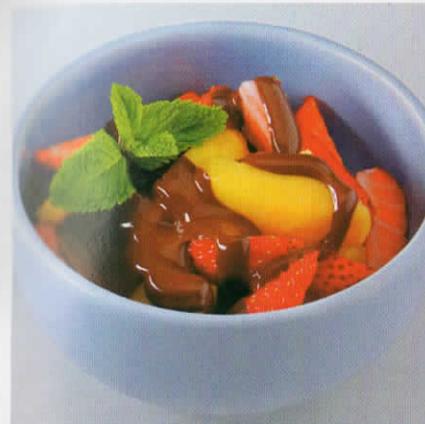
Ideale per finire in bellezza una cenetta in terrazza o in riva al mare  
Segui i nostri consigli, acquista frutta di stagione e dai sfogo alla tua fantasia



## Versione classica

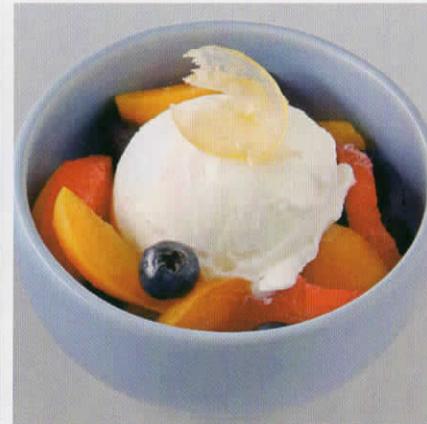
- **Elimina** la buccia e i semi di 1 fetta d'anguria e taglia la polpa a dadini di circa 2 cm di lato. Lava 1 grappolo di uva bianca. Stacca gli acini dal grappolo e tagliali a metà. Spremi 1 limone.
- **Lava** 1 mela verde, 2 pesche, 6 albicocche e 6 prugne. Spella le pesche, elimina i noccioli e tagliale a spicchietti. Taglia a metà le albicocche e le prugne, elimina i noccioli e riducile a pezzetti. Sbuccia la mela, elimina il torsolo e tagliala a spicchietti o a dadini.
- **Disponi** tutti i pezzi di frutta in una grande ciotola, irrorali con il succo di limone, aggiungi 1-2 cucchiaini di zucchero e mescola. Chiudi la ciotola con pellicola trasparente e mettila in frigorifero, non più di 2 ore, fino al momento di servire.

Dosi per 4 persone



## Con il cioccolato

- Lava, sbuccia, elimina il nocciolo e taglia a spicchietti 4 **pesche gialle**. Lava 250 g di **fragole**, o lamponi o more. Elimina i piccioli e asciuga delicatamente.
- Disponi la frutta in 4 ciotoline. Spolverizza ciascuna ciotolina con 1 cucchiaino di **zucchero**, mescola e disponi in frigorifero.
- Sciogli a bagnomaria in un pentolino 80 g di **cioccolato fondente** con 2 cucchiaini di **panna**. Versa la salsa di cioccolato calda sulla frutta ben fredda, guarnisci con 2-3 foglie di menta e servi.



## Al gelato

- Elimina le calotte di 1 **pompelmo rosa** e taglia la buccia in profondità, arrivando fino alla polpa viva. Infila la lama del coltellino fra la polpa e la pellicina di ciascuno spicchio e, spingendolo verso l'alto, staccalo dalla membrana.
- Lava 125 g di **mirtilli** e mettili in una ciotola. Unisci 6 **albicocche** lavate e tagliate a tocchetti e gli spicchi di pompelmo a pezzetti e mescola.
- Suddividi la macedonia in 4 ciotoline. Aggiungi 1 pallina di **gelato** allo yogurt e 1 fettina di **zenzero candito** (vedi a pag. 106) e servi.

## Tutto quello che serve... e anche qualcosa in più



**Poker d'assi:**  
quattro attrezzi  
indispensabili per la  
tua macedonia  
(tescoma, da 3,50 €)



**Subito pronta:**  
la macedonia fresca  
in vaschetta  
(Dimmidisi Coglimi,  
175 g a 1,99 €).



**Sciropata:** per una  
voglia dell'ultimo  
momento  
(Macedonia Valfrutta,  
411 g a 1,30 €)



**Un tocco in più:**  
aggiungi frutta  
disidratata alla tua  
macedonia (Ventura,  
150 g a 2,95 €)

Per 4 persone • Facile • Preparazione 20 min. • Cottura 5 min.

## Coppa di crema e panna montata

- *padellino antiaderente  
+ mixer + frusta elettrica  
+ 4 coppe da dessert*

---

- **500 g di crema pasticcera pronta**

---

- **1,5 dl di panna fresca**

---

- **125 g di lamponi**

---

- **60 g di biscotti al cioccolato**

---

- **1 limone**

---

- **10 g di zucchero semolato  
+ 20 g di zucchero a velo**

Crema pasticcera  
fai da te

Porta a bollire 1/2 litro di latte con 1 baccello di vaniglia, inciso nel senso della lunghezza, e la scorza di 1 limone. Monta 4 tuorli con 80 g di zucchero e 40 g di farina. Incorpora a filo il latte caldo filtrato e cuoci la crema a fuoco basso, continuando a mescolare con una frusta, finché la crema si addenserà.



### biscotti al cioccolato

I biscotti secchi al cioccolato (puoi usare, per esempio, i Delser, Frollini al cacao, 800 g a 2,30 €) si sposano benissimo con la crema pasticciera e la salsina di lamponi. In alternativa ai biscotti, puoi usare 100 g di muffin al cioccolato, la stessa quantità di avanzi di torta al cioccolato o di classici savoiardi.

**1 Fai la salsa di lamponi.** Disponi i lamponi in una ciotola d'acqua, laval delicatamente e lasciali asciugare su carta da cucina. Metti metà dei lamponi nel padellino antiaderente, aggiungi 1 cucchiaino di succo di limone e lo zucchero semolato. Cuoci a fuoco basso, finché i lamponi saranno leggermente cotti e il fondo di cottura risulterà sciropposo. Fai ben raffreddare la salsina e frullala.

**2 Monta la panna.** Versa la panna ben fredda in una ciotola freddissima. Dolcificala con lo zucchero a velo e montala con la frusta elettrica.

**3 Completa e servi.** Sbriciola i **biscotti al cioccolato** con le mani e mettile 2/3 nelle 4 coppe. A piacere, puoi inumidirli con poco alchermes o rosolio. Distribuisci la crema pasticcera sui biscotti e irrorala con la salsina di lamponi. Suddividi la panna montata a ciuffi sulla crema pasticcera e completa, spolverizzando con i biscotti sbriciolati rimasti e i lamponi interi tenuti da parte.

Tuffa subito il cucchiaino  
in questa golosità

