

qb.

quanto basta

www.qbquantobasta.it

DICEMBRE 2021

SPECIALE
Natale
Gourmet

LE RICETTE
DELLA FESTA.
Dai Tortellini
allo *Zelten*

Brindare con
la birra?
SI PUÒ!

IDEE DI
VAGGIO.
Etna la Sicilia
che ti conquista

Mensile di gusto e buongusto nell'euroregione | DICEMBRE 2021 | euro 3,00 | PostItaliane s.p.a.
Spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 convertito in Legge 27/02/2004 n° 46 art. 1, comma 1, NE/UD



Tronchetto al salmone



INGREDIENTI per 6 persone

- * 300 g di salmone affumicato
- * 200 g di patate
- * 200 g di carote
- * 250 g di Fresco Cremoso Senza Lattosio Exquisa
- * 200 g di pisellini
- * 50 g di parmigiano
- * sale e bacche di pepe rosa q. b.

PREPARAZIONE

Preparate le verdure: pelate le carote e le patate, riducetele a dadini della stessa dimensione e fatele bollire insieme ai pisellini per 15 minuti in acqua salata. Scolate e fate raffreddare.

In una ciotola a parte, mescolate bene il Fresco Cremoso Exquisa, il parmigiano grattugiato, sale e pepe. Unite le verdure e amalgamate bene il tutto fino a ottenere un composto omogeneo.

Ungete di olio uno stampo per *plum-cake* e ricopritelo con la pellicola alimentare. Foderate bene tutto lo stampo, con le fettine di salmone affumicato, assicurandovi di non lasciare spazi vuoti. Versate il composto nello stampo e livellate la superficie con un cucchiaio. Coprite tutto con uno strato di pellicola alimentare e lasciate riposare in frigorifero almeno 3 ore per stabilizzare la forma.

Capovolgete lo stampo su un piatto da portata in modo che il tronchetto si stacchi quando rimuoverete delicatamente la pellicola dalle pareti dello stampo. Potete presentarlo intero con decorazioni a piacimento, oppure tagliato a fette spesse. **Tiziana Colombo** www.nonnapaperina.it



Alberelli al cioccolato bianco

RICETTA A FUOCO SPENTO

INGREDIENTI per 8 persone

- * 500 g di Skyr Vaniglia Exquisa
- * 200 ml di panna
- * 300 g di latte condensato
- * 1 dl miele di acacia
- * 80 g di cioccolato bianco
- * q. b. di vellutina spray verde, cocco rapè e ribes.

PREPARAZIONE

Procuratevi 8 stampini in silicone a forma di alberello e rivestiteli con della pellicola trasparente. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria e lasciare raffreddare a temperatura ambiente. In una ciotola versate la panna fredda, meglio se appena prelevata dal frigo, e il miele; mescolate e montate fino a quando avrete ottenuto un composto compatto. A questo punto aggiungete lo **Skyr Vaniglia di Exquisa** un po' per volta. Poi senza smettere di mescolare, ma facendolo più lentamente, versate a filo il latte condensato. Mescolate con movimenti dall'alto verso il basso fino a che il composto sarà omogeneo, a quel punto potrete aggiungere il cioccolato bianco precedentemente fuso.

Versate negli stampini e riponete il semifreddo in frigo, lasciandolo riposare per tutta la notte. Per servire basta estrarli capovolgendo gli stampini su un piatto da portata. Rimuovete l'eventuale pellicola e spruzzate la vellutina verde su ogni alberello. Decorate ognuno con il ribes per ricreare le palline dell'albero e con il cocco rapè per simulare la neve.

Tiziana Colombo - www.nonnapaperina.it



Ph credit @nonnaperina

Ghirlanda di zabaione

INGREDIENTI per 4 persone

- * 8 tuorli
- * 120 g di zucchero semolato
- * 1 dl di marsala secco
- * 10 g di colla di pesce
- * 300 g di Skyr Bianco Exquisa
- * 2 dl di panna fresca
- * 100 g di ribes
- * q. b. di vellutina rossa spray (colorante alimentare)

PREPARAZIONE

Lasciate ammorbidire la colla di pesce in acqua per 15 minuti.

Per lo zabaione: montate lo zucchero semolato con i tuorli e cuocete il tutto a bagnomaria. Versate poco alla volta il marsala, e continuate a mescolare mantenendo la fiamma sempre bassa fino a che il composto diventerà denso, quindi spegnete il fuoco e aggiungere la colla di pesce ben scolata e strizzata. Fatela sciogliere bene. Lasciate raffreddare tutto a temperatura ambiente. In una ciotola a parte montate la panna a metà e mescolatela insieme a **Exquisa Skyr** e allo zabaione. Versate il tutto in uno stampo in silicone e fatelo riposare in freezer. Dopo 6 ore, potete capovolgere lo stampo e sformare il dolce direttamente sul piatto da portata. Spruzzate la vellutina rossa in modo uniforme e guarnite la parte centrale con i ribes. Servite dopo venti minuti.

Tiziana Colombo - www.nonnaperina.it