

## Gelatine di limone

Tempi di preparazione: 40 minuti	
Ingredienti (per 6 persone)	
Succo di limone	0,5 l
Zucchero	400 g
Stecca di vaniglia	1/2
Gelatina di limone	380 g
Colla di pesce	27 g (9 fogli)

### Procedimento

- Mettere a bollire il succo di limone con lo zucchero e con la stecca di vaniglia per 20 minuti a fiamma media.
- Far raffreddare la gelatina di limone.
- Far ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda, strizzarla e fonderla a bagnomaria.
- Aggiungere la colla di pesce sciolta alla gelatina, intiepidita, versando poi il tutto negli stampi.
- Raffreddare fino a completo rassodamento.
- Estrarre le gelatine dagli stampi e passarle nello zucchero semolato.

## Limoncello (cucina del riciclo)

Tempi di preparazione: 30 minuti	
Ingredienti (per 1 l)	
Scorza di limone non trattato	3 limoni
Alcol 95°	4 dl
Zucchero	400 g
Acqua	6 dl

### Procedimento

- Mettere le scorze, con l'alcol, in un vaso di vetro a chiusura ermetica e lasciarle macerare per una settimana, al buio.
- Preparare uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero, facendolo poi raffreddare.
- Filtrare l'alcol ormai aromatizzato dalle scorze di limone e unirlo allo sciroppo.
- Imbottigliare il limoncello e conservarlo al buio per altri sette giorni.
- Servire ghiacciato.



Stagionalità: estate

Indicazione dietetica: average

Grado di difficoltà: ●

Strumenti: casseruola, spremiagrumi, bacinella, stampi



Stagionalità: estate

Indicazione dietetica: hefty

Grado di difficoltà: ●

Strumenti: economo, vaso ermetico, casseruola, chinois-etamina, bottiglie



## Mele ripiene al Recioto

**Tempi di preparazione: 45 minuti**

**Ingredienti (per 6 persone)**

Mele di Campanine	6
Recioto della Valpolicella* (bottiglie)	1
Noci sgusciate*	150 g
Fichi secchi	30 g
Zucchero semolato	40 g
Zucchero a velo	40 g
Burro*	30 g
Sale fino	1 g

Allergeni\*

### Procedimento

- Lavare le mele, eliminare il torsolo senza forarle sul fondo e sistemarle in una teglia da forno.
- Tritare metà noci, tenendo da parte le più belle, con i fichi.
- Ammorbidire leggermente il burro in una ciotola e sbatterlo con lo zucchero semolato e il sa-

**Stagionalità:** autunno/inverno

**Indicazione dietetica:** average

**Grado di difficoltà:** ●

**Strumenti:** bacinella, placca, leva torsolo, trinciante, tagliere, frusta, spargi zucchero

- le. Incorporare il trito e farcire le mele.
- Versare il vino sul fondo della teglia e cuocere in forno caldo.
  - A cottura quasi ultimata, sistemare le noci rimaste sulle mele, in modo tale da coprire il foro della farcia.
  - Spolverare con lo zucchero a velo e terminare la cottura gratinando in forno.

Dessert

## Strudel di mele (cucina del riciclo)

**Tempi di preparazione: 1 ora**

**Ingredienti (per 6 persone)**

Ritagli di pasta sfoglia	250 g
Mele renette	4
Mollica di pane raffermo*	50 g
Zucchero	70 g
Uvetta sultanina	50 g
Pinoli*	25 g
Burro*	25 g
Zeste di limone	1
Cannella in polvere	2 g
Marmellata	30 g
Uova*	1

Allergeni\*

### Procedimento

- Sbucciare le mele e tagliarle a tocchetti.
- Cuocerle in padella con il burro e lo zucchero.
- Abbattere di temperatura e aggiungere l'uvetta ammollata e strizzata, i pinoli, la cannella, il pane e la marmellata.

**Stagionalità:** tutto l'anno

**Indicazione dietetica:** average

**Grado di difficoltà:** ●

**Strumenti:** economo, tagliere, trinciante, padella, mattarello, placca, pennello, frusta, forchetta, bacinelle, spargi zucchero

- Stendere la mezza sfoglia (scarti) a tre millimetri di spessore e disporre il composto freddo sulla sua superficie, lasciando una parte di bordo vuoto.
- Avvolgere la pasta su se stessa, richiudendo all'interno il ripieno e serrando le estremità.
- Disporre lo strudel su una placca da forno.
- Spennellarlo con un uovo sbattuto e decorarlo rigandolo con i rebbi di una forchetta.
- Praticare dei fori con uno stuzzicadente affinché lo strudel non si rompa durante la cottura.
- Cuocere a 180 °C per 40 minuti.
- Una volta raffreddato, spolverare lo strudel di zucchero a velo.
- Servire tipido con una palla di gelato alla crema.

Dessert

## Pere allo sciroppo

Tempi di preparazione: 35 minuti	
Ingredienti (per 6 persone)	
Pere (da 150 g l'una)	6
Sciroppo	
Acqua	0,5 l
Zucchero	300 g
Limone zeste	1/2
Vaniglia	1/2

### Procedimento

- Sbucciare le pere con l'economizzatore, mantenendo però il picciolo e dando loro una forma arrotondata.
- Preparare lo sciroppo unendo tutti gli ingredienti e portandoli a ebollizione.
- Inserire le pere nello sciroppo caldo e coprirle con carta oleata.
- Cuocere per 15-20 minuti in base al grado di maturazione delle pere.
- Al termine della cottura lasciare raffreddare le pere nello sciroppo.
- Servire con una pallina di gelato alla crema e salsa cioccolato.

**Stagionalità:** primavera/estate

**Indicazione dietetica:** light

**Grado di difficoltà:** ●

**Strumenti:** economizzatore, bacinella, padella, porzionatore gelato



## Zuppetta di pere con gelato alla cannella (cucina del riciclo)

Tempi di preparazione: 45 minuti	
Ingredienti (per 6 persone)	
Pere ammaccate	0,6 kg
Burro*	30 g
Rum	0,1 dl
Zucchero	20 g
Pinoli*	15 g
Sesamo*	5 g
Semi di papavero	5 g
Sciroppo di cottura delle pere	3 dl
Gelato alla crema*	240 g
Cannella	10 g

Allergeni\*

### Procedimento

- Sbucciare le pere con l'economizzatore, eliminare le

**Stagionalità:** primavera/estate

**Indicazione dietetica:** average

**Grado di difficoltà:** ●

**Strumenti:** economizzatore, tagliere, trinciante, padella, porzionatore gelato

parti ammaccate e tagliarle in cubi di 2 cm di lato.

- Sciogliere il burro in una padella, saltare le pere per due minuti e fiammeggiare con il rum.
- Mantecare il gelato con la cannella.
- In un piatto fondo mettere circa 100 g di pere, aggiungere lo sciroppo, i pinoli saltati in padella, il sesamo e i semi di papavero.
- Servire disponendo al centro del piatto una pallina di gelato alla cannella.

Dessert

Dessert