

# A PASQUA CON LO CHEFF

Il ricettario di Andrea Cesaro  
Lo Cheff con due "effe"



DOLCE

una ricetta facile e gourmet



FATTORIA dei SAPORI





FATTORIA dei SAPORI

## DOLCE:

Aspic alle pesche, ananas e spumante con cuore di panna cotta e crumble alle noci

I PRODOTTI FATTORIA DEI SAPORI CHE TI SERVONO:



**PESCHE ALLO SCIROPPO**

Vaso 650 ml



**ANANAS AL NATURALE**

Latta 425 ml (4 fette)



**NOCI CHANDLER 34/36**

400 g



**SCIROPPO D'ACERO BIO**

Bottiglia di vetro 250 ml

VAI AL SITO





## DOLCE

---

 media

 1 h 30 m



FATTORIA dei SAPORI

# ASPIC ALLE PESCHE, ANANAS E SPUMANTE CON CUORE DI PANNA COTTA E CRUMBLE ALLE NOCI




## INGREDIENTI PER 4 PERSONE



### PER LA PANNA COTTA:

500 g di panna fresca  
8 g di colla di pesce  
80 g di zucchero  
1 bacca di vaniglia


### PER IL CRUMBLE:

50 g di farina 00  
50 g di noci Chandler Fattoria dei Sapori   
50 g di zucchero  
50 g di burro

### PER L'ASPIC:

4 mezza pesche allo sciroppo  
Fattoria dei Sapori   
4 fette di ananas al naturale  
Fattoria dei Sapori   
250 g di spumante  
250 g di acqua  
80 g di zucchero  
25 g di colla di pesce

### PER LA GUARNIZIONE

q.b. sciroppo d'acero bio  
Fattoria dei sapori 

- Preparare la panna cotta riscaldando la panna fresca in una pentola con lo zucchero e semi di vaniglia.
- Al raggiungimento del bollore unire la colla di pesce precedentemente ammorbidita in acqua fredda e strizzata e mescolare fino al completo scioglimento. Versare il composto in uno stampino a semi-sfera, poi riporre in congelatore per 4 ore.
- Nel frattempo preparare il crumble mettendo tutti gli ingredienti all'interno di un cutter e frullare. Sbriciolare con le mani il composto in una teglia modo da ricavare delle grosse briciole, infornare a 160° per circa 20 minuti e fare raffreddare.
- Per l'aspic, tagliare a cubetti la pesca e l'ananas e inserirli nello stampino.
- A parte scaldare in un recipiente il vino, l'acqua e lo zucchero, quando la temperatura giunge a 90° aggiungere la colla di pesce reidratata e strizzata. Versare un cucchiaino della miscela negli stampini e riporre in frigo per 20 minuti. Una volta rappresa adagiare l'inserito di panna cotta congelata e ricoprire con il composto di vino e zucchero fino a coprire la panna cotta congelata. Fare rapprendere in frigorifero per 60 minuti.
- Impiattare posizionando sul fondo del piatto il crumble di noci, adagiare sopra la panna cotta e guarnire con un filo di sciroppo d'acero.



IN CUCINA CON FATTORIA DEI SAPORI

CONDIVIDI SUI SOCIAL  
IL TUO PIATTO  
#FATTORIADEISAPORI



FATTORIAdeiSAPORI

[www.fattoriadeisapori.it](http://www.fattoriadeisapori.it)