

# Gnoccoli (Gnocchi di broccoli)

## 4 ingredienti:

- 500 g di broccoli
- 370 g di farina
- q.b. di burro
- q.b. di salvia
- q.b. Mix di semi (zucca e sesamo) - facoltativo

## I "sempre in casa":

- 1 uovo
- 1 spicchio d'aglio
- q.b. sale e pepe
- q.b. Grana Padano grattugiato

## Procedimento

Lavate e pulite bene i broccoli eliminate la parte coriacea con il pelapatate e buona parte del gambo.

Lessate in acqua bollente fino a cottura, devo essere belli morbidi.

Lasciate intiepidire.

Schiacciateli bene fino a renderli una purea

Aggiungete l'uovo e la farina in due tempi. impastate bene e lasciate riposare per una mezz'ora.

Create due panetti bassi con l'aiuto di un po' di farina e di un mattarello.

Ricuocete gli gnocchi nell'acqua precedentemente usata per sbollentare i broccoli. Tagliate gli Gnocchi con una forbice a losanghe direttamente nell' acqua in ebollizione. Quando vengono a galla saranno pronti. Gli gnocchi sono pronti per essere saltati in padella con uno spicchio di aglio burro e salvia. Condite con sale pepe e il mix di semi. Servite con Grana padano grattugiato .

# **Torta morbida ai mandarini**

## **4 ingredienti:**

- 250 g di mandarini
- 125 g di yogurt bianco cremoso
- 100 ml di olio di semi (arachidi o girasole)
- 1 bustina di lievito per dolci

## **I “sempre in casa”:**

- 3 uova medie
- 300 g di farina 00
- 200 g zucchero semolato
- 1 pizzico di sale

Per la glassa (facoltativo)

- 3 cucchiali di succo di limone
- 240 g di zucchero a velo

## **Procedimento**

Ingredienti per una tortiera da 22-24 cm di diametro.

Lavate per bene i mandarini, tagliateli a metà ed eliminate tutti i semi.

Aggiungeteli in un mixer frullatore e riducete tutto in polpa.

Unite tutti gli ingredienti liquidi: uova, yogurt, olio e mescolate con il mixer.

Aggiungete lo zucchero, la farina 00 e il lievito setacciati e frullate con il mixer.

In ultimo aggiungete il sale.

Dovrete ottenere un composto omogeneo.

Versate il composto in una tortiera da 22-24 cm di diametro già imburrata e cuocete in forno preriscaldato e statico a 170°C per circa 45-50 minuti.

Trascorso il tempo di cottura, verificate con uno stecchino e se cotta toglietela dal forno.

Fate raffreddare un poco prima di toglierla dallo stampo.

Preparate la ghiaccia così: mescolate lo zucchero a velo con le gocce di limone piano piano evitando di creare grumi. Decorate la torta con la ghiaccia ottenuta.

# **Pannacotta al cioccolato bianco e lamponi**

## **4 ingredienti:**

- 500 ml di panna fresca
- 1 tavoletta di cioccolato bianco
- 8 g di colla di pesce
- 250 g di lamponi + qualcuno per la decorazione
- 1 bacca di vaniglia (facoltativa)

## **I "sempre in casa":**

- 80 g di zucchero
- 40 g di zucchero a velo
- 2 cucchiai di succo di limone

## **Procedimento**

Mettete i fogli di colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti.

Nel frattempo, in un pentolino versate la panna fresca, aggiungete il baccello di vaniglia inciso nel senso della lunghezza, insieme ai i semini che avete estratto in precedenza. Scaldate la panna a fuoco basso aggiungendo anche lo zucchero e mescolate senza farla bollire, poi spegnete il fuoco.

Passati 10 minuti, necessari per ammorbidente la colla di pesce, strizzatela con le mani e unitela alla panna calda, quindi mescolate bene con la frusta fino a scioglierla completamente. Togliete la bacca di vaniglia immersa nella panna.

Adesso preparate 4 bicchieri e una teglia da cupcake. Disponete i bicchieri sulla teglia leggermente inclinati (serve per mantenere la pendenza). Versate con delicatezza la panna nei bicchieri (fino a metà del bicchiere). Trasferite il vassoio con i bicchieri in frigo per circa 2/3 ore fino al rassodamento.

Dopodiché sciacquate delicatamente i lamponi (lasciatene da parte qualcuno per la decorazione) e frullateli con lo zucchero a velo ed il succo di limone fino all'ottenimento di purea. Per ottenere una salsa di lamponi ancora più liscia potete filtrarla con un colino per eliminare i semini. Versate la salsa nei bicchieri con la panna rassodata fino ad arrivare al bordo superiore della panna. Prima di servire, guarnite i vostri bicchieri di panna cotta con qualche lampone fresco e una fogliolina di menta.