



FRANCIACORTA BRUT
CA' DEL BOSCO

444

Con Medaglioni di aragosta, p. 64

Profumi di lieviti e pane, bollicine intense e persistenti e soprattutto una sensazione di grande eleganza sono le sue caratteristiche principali. Grande con i crostacei, è ottimo anche a tutto pasto.

5



Cucinote

* Se avete un tavolo in marmo, potete versarvi direttamente il cioccolato fuso, non occorre quindi la carta forno.

* Un consiglio sempre utile: per tagliare meglio il pan di Spagna, fatelo raffreddare in freezer per 30 minuti.

RAPIDA

TORTA BICOLORE

■ **Tagliate** a pezzetti 150 g di burro e fatelo ammorbidire a temperatura ambiente, quindi dividetelo in due parti, una da 100 e una da 50 g.

■ **Rassodate** 2 uova lessandole per 8 minuti calcolati a partire dal bollore, gusciatele, conservate solo i tuorli e schiac-

ciateli con la forchetta in un piattino.

■ **Lavorate** la parte più piccola di burro con 50 g di zucchero e i tuorli sodi fino a raggiungere la perfetta omogeneità, quindi incorporate 1/2 bicchierino di liquore all'anice. Montate il restante burro con 80 g di zucchero, 20 g di cacao amaro setacciato, 3 tuorli e lavorate delicatamente questa seconda crema.



■ **Bagnate** 1 disco e alcuni ritagli di pan di Spagna con 1 bicchiere di liquore all'anice e foderatevi il fondo e i bordi di una tortiera; spalmate con la prima crema e coprite con un secondo disco, sempre imbevuto di liquore.

■ **Spalmate** l'altra crema sul secondo disco e fate raffreddare la torta in frigorifero per circa 2 ore prima di servirla.

Un gusto

MEDAGLIONI DI

TEMPO: 1 ora e 20 minuti - **SPESA:** oltre 10 euro

CALORIE: 390 a porzione - **DIFFICOLTÀ:** media

Ingredienti (per 4 persone)

- 1 ARAGOSTA DA 1,5 kg • 3 TUORLI
- 50 g DI BURRO
- 1 dl DI VINO BIANCO
- 1 CIPOLLA
- 1 CAROTA
- 1 FOGLIA DI ALLORO
- 3 GAMBI DI SEDANO
- 1 RAMETTO DI SALVIA
- 1 CUCCHIAIO DI ACETO BALSAMICO • SALE • PEPE

FARAONA ALLA PA

TEMPO: 1 ora e 30 minuti - **SPESA:** oltre 10 euro

CALORIE: 760 a porzione - **DIFFICOLTÀ:** media

Ingredienti (per 4 persone)

- 1 FARAONA DA 1,2 kg • 600 g DI PATATE A PASTA GIALLA • 150 g DI PANCETTA TESA • 2 SPICCHI DI AGLIO • 40 g DI BURRO • 2 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA • 1 PEZZO DI RETE DI MAIALE • 1 RAMETTO DI ROSMARINO • 1 RAMETTO DI SALVIA • SALE • PEPE

■ **Lavate** e pulite la faraona eliminando sulla fiamma i residui