

**Provate e fateci sapere come è andata!!!
Scriveteci a web@planningpool.it**

PLANNINGPOOL CUCINA

Dite la verità!

**Quanti di voi hanno avanzato
almeno mezzo panettone,**

un quarto di pandoro,

pezzettini o pezzettoni di torrone

che oramai proprio più nessuno

ha la forza di 'affrontare' dopo

la grande abbuffata delle feste?

In tema di recupero

intelligente, risparmio,

eco-creatività in cucina,

vi proponiamo due curiose ricette

per un gustoso e sfizioso riciclo

degli avanzi di Natale:

il 'risotto di panettone'

e il 'semifreddo al torrone'...



Risotto al panettone

L'abito non fa il monaco...
e tutte le altre storie, sapete no?
Mai fermarsi alle apparenze,
il riso dolce ha una lunga
tradizione che è il momento
di riproporre.

Ingredienti:

150 gr di riso vialone nano o
carnaroli, 25 gr di burro di ottima
qualità, 100 gr di parmigiano
grattato fresco, 1 libro di brodo
vegetale, 1 fetta di panettone
da 80 gr, ½ cipolla,
olio extra vergine, sale.

Preparazione

Tagliare finemente la cipolla e farla
stufare fino a che non diventerà
trasparente, aggiungere il riso e
tostarlo fino a che non diventa
trasparente, poi aggiungere
gradualmente il brodo appena il
riso inizia ad asciugarsi. Tagliare
il panettone a dadini piccolini,
aggiungerlo solo alla fine insieme
al parmigiano e al burro per la
mantecatura. Servire subito con
altro parmigiano sopra.



Semifreddo al torrone

Nel menu del prossimo invito a
cena farà un figurone, oppure
se il freddo è un deterrente,
potete conservarlo in frigo fino
ai primi caldi, quando diventerà
un irresistibile dessert.

Ingredienti:

200 gr di torrone bianco, 200 ml
di panna fresca, 2 uova,
1 cucchiaino di zucchero,
cioccolato e polvere al pistacchio
per la decorazione.

Preparazione

Ridurre il torrone in briciole sottili
usando un frullatore potente.
Montare la panna, montare gli
albumi a neve ferma e sbattere
vigorosamente i tuorli con
lo zucchero. Incorporare con
delicatezza la panna alle briciole
di torrone, ai tuorli e agli albumi,
traferire il composto in stampini
(o bicchierini da caffè in plastica
da caffè), lasciare una notte nel
congelatore. Servire decorando
con cioccolato fuso e pistacchio.