



## Le novità da portare in tavola..... durante le feste!



Alimentazione, Food Shopping7 Dicembre 20227 Dicembre 2022 byStefania Lupi



La pinsa è talmente versatile che sta bene anche sulle tavole di Natale. Per l'occasione, diventa una costellazione di piccole stelle per coccolare i palati dolci. La **pinsa stellata di Pinsami**

è un tripudio di sapori. Non manca proprio nulla: panna, cannella, zenzero, noce moscata, chicchi di melagrana e come, ciliegina sulla pinsa, dei simpatici cioccolatini a tema natalizio. La ricetta? Facile facile

Ingredienti per 3 persone:

- 1 Pinsa Integrale Pinsami
- 200 ml di panna fresca da montare
- 250 g di formaggio spalmabile
- 40 g di zucchero a velo
- ½ bacca di vaniglia, semi
- 2 cucchiaini di miele
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di zenzero in polvere



- ½ cucchiaino di noce moscata in polvere
- 2 chiodi di garofano polverizzati
- Rosmarino fresco q.b.
- Chicchi di melagrana q.b.
- Cioccolatini natalizi

Con una formina ricavare 3 stelle grandi e 3 stelle medie dalla pinsa. Tagliare a pezzettini i ritagli rimasti. Infornare e cuocere in forno ventilato a 250°C per 4 minuti. Nel frattempo montare la panna.

A parte lavora il formaggio spalmabile con lo zucchero, le spezie e il miele. Aggiungi la panna montata e incorpora. Trasferisci in una tasca da pasticciere e metti in frigorifero. Sforna le stelline e fai raffreddare. Posiziona quelle grandi su un vassoio e rivesti con ciuffetti di crema speziata.

Disponi sopra le stelline medie e rivesti con altri tocchi di crema. Ultima con i chicchi di melagrana, un cioccolatino in cima e un rametto di rosmarino cosperso di zucchero a velo.

Servi i ritagli con una ciotolina di crema speziata



Durante le feste i peccati di gola non si contano, per concludere il menu è perfetto un **semifreddo al panettone preparato con Ricotta Nonno Nanni**

e scaglie di cioccolato. Una dolce al cucchiaio che rivisita in modo originale il grande lievito delle feste, grande protagonista delle tavole natalizie. Detto, fatto!

Mettere 200 gr di panettone in ammollo in 150 gr di latte e la colla di pesce (ne bastano 2 fogli) in ammollo in una ciotolina d'acqua. In una ciotola più grande montare i tuorli di 2 uova, aggiungere 2 cucchiaini di zucchero, 300 gr di ricotta e mescolare per bene.

A questo punto strizzare il panettone e aggiungerlo al composto con l'utilizzo delle fruste elettriche; strizzare i fogli di colla di pesce e amalgamarli al composto. A parte montare 150gr di panna e aggiungerla delicatamente al preparato, mescolando dal basso verso l'alto. Versare il composto in stampini o bicchieri e metterli in freezer per almeno un paio d'ore. Prima di servire guarnire con delle scaglie di cioccolato fondente (200 gr).





**Una pasta ai sapori di Sicilia? Cubo Taormina di Cube Selection** all'interno contiene tutto l'occorrente: pesto mediterraneo e pasta biologica, formato gemelli. La sensazione sarà quella di un'estate siciliana, profumata di basilico e pomodoro fresco, un connubio di sapori in grado di trasportare sulla famosa terrazza panoramica di Taormina, dove il mare e la montagna si incontrano. [cubeselection.com](http://cubeselection.com)

Per il brindisi di Natale o per accogliere il nuovo anno, **Tanca Brands** propone **Champagne Cuvée Pascal Blanc de Blancs Tanca Brands** 80% Chardonnay e 20% Pinot Bianco, è uno champagne bianco fresco dal colore oro pallido con leggeri riflessi verdolini; l'aspetto è fluido e luminoso con bollicine fini e un perlage persistente. All'olfatto si caratterizza per l'aroma di limone, pompelmo, fiori bianchi e burro, mentre in bocca si distingue per un'effervescenza cremosa e piena e l'aroma di agrumi e pompelmi. L'attacco è fresco e persistente, il finale lungo di frutti bianchi e gialli.



Mentre

**Champagne Cuvée Pascal Extra Brut Tanca Brands**

dal colore oro chiaro e dall'aspetto fluido e luminoso, conquisterà tutti i palati con bollicine fini ed un perlage persistente con archetti costanti. All'olfatto si caratterizza per l'aroma di limone, mela verde e pesca gialla, mentre in bocca si distingue per l'attacco fresco ed elastico, l'effervescenza cremosa e fondente ed il finale lungo, fresco e fruttato.

