DAL TOSCANO
LA CASA DI CHI AMA LA CUCINA

SCOPRI
TUTTI GLI EVENTI SU
WWW.DALTOSCANO.COM/EVENTI

LA RICETTA DEL MESE

CAPRESE AI PISTACCHI

APRILE 2018

UN ESPERTO IN CUCINA

CAPRESE AI PISTACCHI

INGREDIENTI

- 80 gr. burro
- 80 gr. zucchero semolato
- 100 gr. cioccolato bianco
- 90 gr. farina di pistacchio
- 2 uova
- 20 gr. pistacchi
- un pizzico di zenzero e vaniglia in polvere

PREPARAZIONE

Far aprire le cozze e poi marinarle con uno spruzzo di vino bianco secco, il succo di arancia, lo scalogno tritato, il pimento macinato e il prezzemolo.

Scolarle, passarle quindi nella farina, nell'uovo e poi nel pane.

Friggerle in olio a immersione.

Scolarle su carta assorbente.

Fare un'emulsione con ½ cucchiaino di senape e uno scarso di miele.

Unire poco sale, peperoncino, lo scalogno, buccia di arancia, pepe macinato e vaniglia.

Condirvi l'insalata con gli asparagi e unire le mandorle.

Servire l'insalata con le cozze.

SCOPRI
TANTE ALTRE RICETTE
su blog.daltoscano.com

GUARDA IL CALENDARIO
EVENTI E ISCRIVITI
su www.daltoscano.com/eventi

Ti aspettiamo nel nostro store in Strada Romana, 48 - 46030 - Borgo Virgilio (MN)