

OGGI

3
 è la mia passione, e anche il mio lavoro, da quando cucinare tra le mura di casa non mi basta più. Ho creato www.gnamnam.it, e ora la mia cucina è aperta quotidianamente alle migliaia di persone con cui sperimento piatti nuovi, e i cui gusti imparo giorno per giorno a conoscere e stuzzicare:

dolce più goloso



TARTUFI SUI SAVOIARDI

INGREDIENTI
 per 20 tartufini:
 60 g di savoiardi
 (circa sette)
 45 g di zucchero
 250 g di mascarpone
 2 cucchiaini di caffè
 zuccherato
 cacao amaro q.b.

Il consiglio
 Se l'impasto vi sembra troppo molle dopo averlo tenuto in frigo, potete aggiungere altri savoiardi tritati.

• Chi ha inventato il tiramisù? A contende

ALLA BIRRA

- La birra non è solo una bevanda da gustare fredda in estate, ma si presta alla preparazione di alcuni piatti. Ecco una ricetta a preparata con 7 luppoli non filtrata L'Estiva del Birificio Angelo Poretti.
- **Ingredienti:** 120 g di riso selvatico wild rice; 10 g di zenzero cardito; 150 g di acqua; 100 g di birra 7 Luppoli L'Estiva; 35 g di aceto di riso; 20 g di zucchero; 8 gamberetti; un uovo; olio di sesamo; cerfoglio; un po' di salsa di soia.
- **Preparazione:** lavate il riso;



versatelo nella casseruola, coprite con l'acqua, l'aceto di riso, lo zucchero e la 7 Luppoli L'Estiva. Mettete il coperchio e fate cuocere per 15/18 minuti. Pulite e tagliate i gamberi in 2 parti. Fate saltare i



Il vino da dessert

Fresco, leggero, a fermentazione naturale: il Moscato d'Asti Docg di Cascina Castlet (€ 9) è perfetto da servire con il dolce, meglio a 12°.