



Dolci in Agriturismo

ricette da gustare in agriturismo

ricette agriturismo, dolci in agriturismo



Cerca e soggiorna in uno degli agriturismo che organizza corsi di cucina tipica regionale per la tua prossima vacanza.

Dolci da gustare in agriturismo:

Cheese-cake: Ingredienti e dosi: Mezzo pacco di biscotti panna e cioccolato (Abbracci ;) , 80g di burro, 250g di formaggio spalmabile (Philadelphia ;) , 1 confezione di panna 4 cucchiaini di zucchero, 250g di ricotta - meglio se del pastore! -, 4 uova - obbligatoriamente dell'agriturismo! Preparazione: Si inizia con il fare la base del cheese-cake mescolando il burro fuso con i biscotti tritati con il robot da cucina. Si pressa il composto per formare il fondo del dolce nella pirofila. Si sbatte 4 tuorli con 4 cucchiaini di zucchero e si aggiunge il formaggio spalmabile, la ricotta e la panna da cucina. Si monta le chiare a neve e si mescola bene il tutto. Si versa nella tortiera sopra la base e si mette in forno a 170° per 40 minuti. Una volta cotto si lascia raffreddare in forno e poi si serve. Consigli: E' buono anche al naturale, ma si può provare con uno o due cucchiaini di marmellata ai frutti di bosco, magari biologica, spalmati sopra o addirittura con mirtili, lamponi, more e fragoline di bosco appena raccolti: si lavano bene, si mettono in un pentolino con dello zucchero ed un po' di liquore o acqua e si lasciano bollire un attimo. Quando sono raffreddati sono pronti per guarnire il cheese-cake! Il successo è assicurato!!! Buon appetito!!!

Torta di mele: Ingredienti e dosi: 1Kg di mele, 200g di farina, 150g di zucchero, 60g di burro, 2 uova, 2dl di latte, 1 bustina di lievito per dolci (dose da 1/2 Kg), 1/2 limone, pangrattato, 20g di burro per la teglia In genere gli agriturismi vendono frutta biologica; alcuni danno anche la possibilità di partecipare ai raccolti: approfittatene! Preparazione: Sbucciate le mele e tagliatele a fettine. Sbattete a lungo le uova finché saranno gonfie e spumose; unitevi la farina a pioggia, il latte, la scorza grattugiata del mezzo limone ed infine il lievito, mescolando fino a che tutti gli ingredienti non saranno ben amalgamati. Ungete la tortiera con il burro, cospargetela con il pangrattato e versatevi il composto preparato, quindi disponetevi sopra a raggiera le fettine di mele. Infornate la torta a 170° per circa un'ora, poi sfornatela sopra un piatto da portata e servitela fredda, volendo cosparsa con poco zucchero a velo. Gnam!!!

Vino consigliato e curiosità: Fragolino, un vino speciale rosso, frizzante, al gusto di fragola, tipico del Nord-Est dell'Italia, ottenuto dalla vinificazione di uva della specie Vitis labrusca, conosciuta come uva fragola. Il vero fragolino non si può commerciare (quello che si trova in vendita non è prodotto con uva fragola, bensì vino addizionato di aromi naturali o artificiali al gusto di fragola), ma solo produrre per uso personale, quindi un bicchiere di questo vino offerto dall'agriturismo sarà

