

La ricetta del mese del Cfp di Como

MIASCIA CON CREMA DEL LARIO

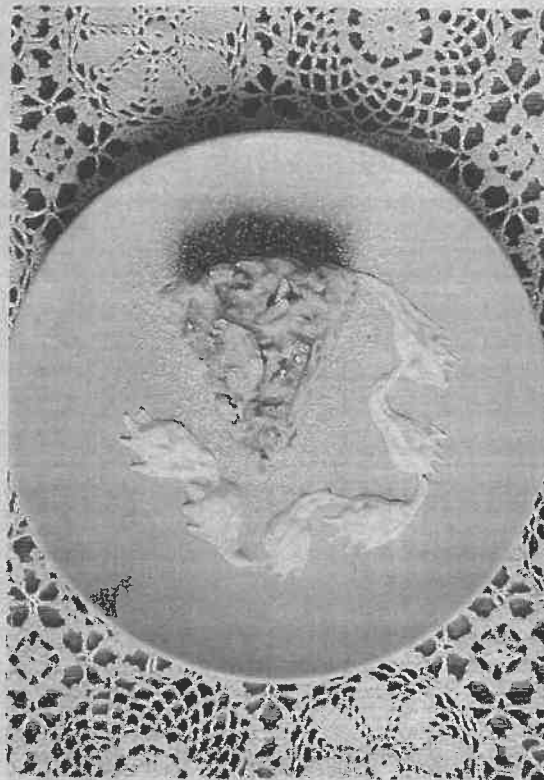
Conferma il commercio Como e Cfp, Centro di Formazione Professionale, di Como hanno presentato nei mesi scorsi un ricettario locale realizzato dai ragazzi della 3^aB nell'ambito del progetto "Bread Beer Lago di Como".

Sul territorio infatti è in vendita la birra del Lago di Como realizzata con il pane in vendita dalle attività locali che viene accompagnata dal ricettario in cui i ragazzi propongono piatti tipicamente lariani facili da preparare. Dal ricettario, oggi vi proponiamo una ricetta per un dolce tipico della tradizione lariana: la miascia con crema del Lario.

Miascia

INGREDIENTI PER 6 PORZIONI

- 120 gr pane raffermo
- 150 gr latte
- 50 gr zucchero semolato
- 1 uovo
- 300 gr mele e pere
- 1/2 limone (scorza)
- 1 rametto di rosmarino
- 50 gr uvetta sultanina



La miascia con crema del Lario realizzata dalla studentessa Kahagalla Ghauri del Cfp

Foderare la tortiera con carta da forno e versarvi il composto, livellandolo con il cucchiaino. Tagliare a metà i restanti acini di uva, utilizzandoli per decorare secondo fantasia la superficie della torta; spolverizzare con il rosmarino tritato finissimo e cospargere con fiocchetti di burro e olio d'oliva. Cuocere in forno a 160° C, per circa un'ora. Servire tiepida.

Crema del Lario

INGREDIENTI PER 6 PORZIONI

- 1/2 l panna da montare
- 5 cucchiaini di zucchero
- 1 di birra
- scorza di limone

LA PREPARAZIONE

Montare mezzo litro di panna freddissima in una ciotola pure molto fredda, con una frusta elettrica, finché diventa soda; incorporare delicatamente 5 cucchiaini di zucchero e la scorza grattugiata di mezzo limone non trattato. Aggiungere infine la birra, amalgamandola al composto.

bacinella, versarvi sopra il latte e lasciare ammorbidire per circa un'ora.

Unire un pizzico di sale, le mele e le pere tagliate a fettine, la scorza del limone grattugiata, lo zucchero e le farine, l'uvetta sultanina (precedentemente ammollata in acqua tiepida) e metà dell'uva fresca; mescolare e impastare con l'uovo.

LA PREPARAZIONE

Tagliare il pane a fettine, metterlo in una

Shopping in Città

Melluso
LABORATORIO DI PASTICCERIA