

L'INGREDIENTE DI MARZO: CREME DOLCI

Crema di arachidi e cacao, Baule Volante, 200g €4.90

Tahin (crema di sesamo), Rapunzel, 250g €4.60

Crema di cocco e mandorle con datteri, Rapunzel, 250g €7.95

Marmellata di limoni, Libera Terra, 270g €3.80

Il #lunedifeels vi fa sentire a terra? Ci pensiamo noi a tirarvi su! Lunedì ricetta dedicato ai dolci questo mese e alla scoperta delle nuove creme.



HALVA AL PISTACCHIO

Ingredienti: 140g di tahin; 100g di zucchero; 40g di pistacchi sgusciati non salati (anche la granella può andare bene); succo di mezzo limone; 40ml di acqua.

COME PROCEDERE

Un piatto dal mondo arabo che richiama il nostro torrone, ideale nei periodi di stanchezza o stress psico-fisico (ottimo, no?). Innanzitutto prepariamo uno sciroppo con lo zucchero che sciogliamo in un pentolino con acqua tiepida e succo di limone. Una volta a bollore, continuiamo a cuocere a fuoco dolce mescolando, fino a quando il liquido assumerà una consistenza più densa, tipica dello sciroppo.

A questo punto aggiungiamo il tahin e continuiamo a mescolare bene per ottenere un composto omogeneo. Uniamo i pistacchi interi o tritati e trasferiamo il composto così ottenuto in uno stampo grande o in 4 stampi più piccoli.

Lasciamo riposare in frigorifero per un giorno e una notte.

Si può servire a fette con qualche pistacchio sgusciato e tritato grossolanamente per decorare.