



## Ricette, bottiglie e libri

scrivete a:

Cooperazione tra consumatori  
C.P. 770 - 38100 Trento



## Un giorno con Rinaldo Dalsasso

Nel mese di ottobre Rinaldo Dalsasso  
vi aspetta nei negozi di:

### Coop Trentino

- Rovereto, viale Trento, 31  
**venerdì 1 ottobre**
- Trento, via Solteri, 43  
**venerdì 8 ottobre**
- Trento, piazza Lodron, 28  
**mercoledì 27 ottobre**
- Ravina, via Hertsching  
**sabato 16 ottobre**
- Strigno, via Roma, 27  
**venerdì 29 ottobre**
- Rovereto,  
piazza N. Sauro, 19/a  
**sabato 23 ottobre**
- Vezzano, via Roma, 45  
**sabato 30 ottobre**

### Famiglia Cooperativa

- Lavis, via Degasperi, 2  
**mercoledì 13 ottobre**
- Trento, via Brig. Acqui, 2  
**mercoledì 20 ottobre**

### Supermercati Trentini

- Trento, piazza G. Gantore 30  
**mercoledì 6 ottobre**
- Rovereto, via Mazzini, 65  
**sabato 2 ottobre**
- Trento, via Menguzzato, 85  
**sabato 9 ottobre**
- Trento, corso 3 Novembre, 2  
**venerdì 15 ottobre**
- Borgo Valsugana,  
corso Vicenza, 4/a  
**venerdì 22 ottobre**

Passato il caldo, torna la voglia  
di morbidi dolci al cioccolato:  
eccone uno che vale il dessert

## Finalmente cioccolato

### TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO FONDENTE

*Ingredienti: 120 g di burro, 70 g di zucchero di canna bianco biologico, 6 tuorli d'uovo e 6 albumi, 250 g di cioccolato fondente tritato non troppo finemente, 50-60 g di nocciole tritate, 80 g di olio di semi, 100 g di farina bianca 00, 40 g di cacao amaro, 8 g di lievito, 1 cucchiaino di brandy o cognac, 1 caffè ristretto, 1 pizzico di sale, pane grattugiato.*

In uno sbattitore montare il burro con lo zucchero e un pizzico di sale, regolare al minimo e aggiungere un po' alla volta le uova, il cioccolato fondente, le nocciole e infine l'olio.

Quando gli ingredienti si sono amalgamati bene



aggiungere, continuando a sbattere al minimo, la farina, il cacao ed il lievito. Aumentare leggermente la velocità dello sbattitore, aggiungere il brandy e il caffè. Portare al massimo la velocità per un minuto e montare bene tutto insieme. Imburrare le pareti degli stampini di acciaio, di forma cilindrica dal diametro di 6 cm e alti 5 cm, spolverarli con il pangrattato e il cacao e metterli su una teglia ricoperta da carta da forno. Versare l'impasto negli stampini e mettere in forno ventilato a 175° per 8 minuti

*(Ricetta tratta da "25 ricette. Rinaldo Dalsasso", Nicolodi editore, Rovereto, 2004)*



## Senti la differenza

La certezza di un gusto  
100% trentino

**D**a ottobre, i prodotti "Senti la differenza" saranno i protagonisti di alcuni degli appuntamenti nei negozi della cooperazione di consumo trentina con Rinaldo Dalsasso: consigli, segreti e ricette per conoscere e gustare al meglio i prodotti garantiti al 100% trentini dal marchio "Senti la differenza".