



**Ricette,
bottiglie e libri**

scrivete a:
Cooperazione tra consumatori
C.P. 770 - 38100 Trento



**RADICCHIO E BELGA
CON SALSA TIEPIDA
DI GORGONZOLA E NOCI**

Ingredienti: radicchio di Treviso, insalata belga, 150 g di gorgonzola dolce; un pugno di noci sminuzzate; salsa bechamel leggera fatta con 50 g di burro, 25 g di farina e 500 g di latte.



Preparare la salsa bechamel; tagliare il formaggio a quadretti e incorporarlo alla salsa calda in modo da farlo sciogliere mescolando accuratamente; frullare il tutto per omogeneizzare la salsa e aggiustarla di sale. Tagliare i cespi d'insalata per il lungo, a spicchi, e metterli a bagno in acqua fredda; scolarli bene e disporli alternati sui piat-

“Mi dai un’idea diversa per gustare il radicchio?” Una ricetta per una torta golosa, ma senza farina?” Ecco le risposte di Dalsasso. Da sperimentare subito

Le ricette di Rinaldo Dalsasso

A grande richiesta

ti. Riscaldare la salsa e versarla tiepida sulla verdura; cospargere con le noci sminuzzate e servire.

**TORTA CON MANDORLE
E CIOCCOLATO**

Ingredienti per circa 10 persone: 350 g di mandorle macinate finemente (con il frullatore), 250 g di cioccolato fondente (almeno al 50%-60%) tagliato a piccoli pezzettini, 200 g di burro morbido, 180 g di zucchero, 6 uova intere leggermente sbattute, 2 cucchiaini di Grand Marnier, ¼ di bustina di lievito (equivale ad 1 cucchiaino), un pizzico di sale, burro e pane grattugiato per la preparazione dello stampo di Ø cm 26, 20 g di zucchero a velo per decorare la torta.

In una ciotola lavorare il burro con lo zucchero per 4-5 minuti, finché risulta soffice e spumoso; unire alla crema così ottenuta le uova versandole a filo e mescolando con un cucchiaino di legno. Aggiungere il sale, il liquore e le mandorle macinate, versate a pioggia come fossero farina. Una volta amalgamato il composto, unire cioccolato e lievito, quindi mescolare bene per legare perfettamente gli ingredienti.



Versare l'impasto nello stampo imburato e passato con il pangrattato; infornare a 170 gradi per circa un'ora. Far raffreddare e spolverare con lo zucchero a velo.

NB: questa torta è ideale anche per le persone celiache, visto che non contiene farina!



Un giorno con
Rinaldo Dalsasso

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

Coop Trentino

- Rovereto, piazza N. Sauro, 19/a **venerdì 2 dicembre**
- Ravina, via Hertsching **sabato 3 dicembre**
- Trento, piazza G. Cantore, 30 **venerdì 9 dicembre**
- Trento, piazza Lodron, 28 **mercoledì 14 dicembre**

- Trento, via Solteri, 43 **venerdì 16 dicembre**

- Rovereto, viale Trento, 31 **venerdì 23 e sabato 24 dicembre**

Supermercati Trentini

- Borgo Valsugana, c.so Vicenza, 4/a **sabato 10 dicembre**
- Trento, via Menguzzato, 85 **sabato 17 dicembre**

- Trento, c.so 3 novembre, 2 **mercoledì 28 dicembre**

Famiglia Cooperativa

- Lavis, via Degasperis, 2 **mercoledì 7 dicembre**
- Trento, via Brigata Acqui, 2 **mercoledì 21 dicembre**

Coop Agordo

- Agordo, via Insurrezione **venerdì 30 dicembre**