

Lo Conte, due ricette dopo le feste contro lo spreco alimentare

LINK: <https://www.italiaatavola.net/tendenze-mercato/agricoltura-cibo/2020/12/22/lo-conte-due-ricette-dopo-feste-contro-spreco-alimentare/72549/>



Lo Conte, due ricette dopo le feste contro lo spreco alimentare Lo Conte, due ricette dopo le feste contro lo spreco alimentare Pubblicato il 22 dicembre 2020 | 11:40 Tra pranzi e cenoni in casa, il rischio di esagerare con i menu è alto, come quello di avere il frigorifero pieno di avanzi. Per recuperarli Lo Conte suggerisce due ricette, una dolce una salata, "salva avanzi". La lotta allo spreco alimentare non va in vacanza, neppure a Natale. Anzi, è proprio dopo i lauti, ricchi e abbondanti pranzi delle feste di fine anno che l'impegno per riutilizzare tutti gli avanzi dev'essere al massimo. Non c'è, infatti, cena della vigilia, pranzo del 25 dicembre o cenone di Capodanno senza il solito strascico di avanzi che vanno a riempire il frigorifero e che rischiano di rimanervi a lungo, in attesa di essere recuperati in qualche modo. Ognuno ha le sue soluzioni "furbe" per riutilizzare questi avanzi, creando altre ricette e nuovi

piatti da gustare in famiglia. Ma anche su questo fronte chi non ha voglia di nuove idee "svuotafriigo", che portino in tavola nuovi sapori e che sollecitino la fantasia e la creatività ai fornelli? Il Plumcake salato e la Torta al cioccolato e arachidi al sale rosa Anche Lo Conte fa la sua parte nella lotta allo spreco alimentare e si impegna al fianco di tutti i paladini del "no waste" suggerendo tante nuove ricette gustose e creative nate dalla creatività del team di foodblogger Badalù a partire dagli avanzi dei pranzi delle Feste, come salumi e formaggi, panettoni e pandori, torroni e frutta secca. Ricette così stuzzicanti e irresistibili che mai e poi mai, si direbbe che sono realizzate a partire da quel che resta del menu delle feste. Ecco due ricette, una salata e l'altra dolce, nate dalla creatività anti spreco di Lo Conte. Plumcake salato Un piatto molto appetitoso e di grande effetto, che risolve

un pranzo informale o una cena easy. E che è anche sorprendentemente facile da preparare. Ma soprattutto una ricetta che consente di evitare di sprecare alcuni avanzi classici delle feste, come le noci e il Gorgonzola con il mascarpone. L'ingrediente immancabile per un risultato perfetto è la Farina Manitoba per salati de Le **Farine Magiche**: poco raffinata, realizzata con grani di forza e molto profumati, è perfetta per grandi lievitati e per ricette dal sapore antico. Fondamentale anche l'apporto del Lievito istantaneo Il Mille Usi **Decorì**, estratto da chicchi di uva, senza glutine e biologico (è stato il primo lievito bio lanciato in Italia), adatto sia per le ricette dolci e salate, e utilizzabile sia nel forno tradizionale che nel microonde. Torta al cioccolato e arachidi al sale rosa Un dessert golosissimo, che conquisterà tutti in famiglia, e che permette di utilizzare

le arachidi (o tutte le altre tipologie di frutta secca) rimaste dopo i festeggiamenti di fine anno. L'altro ingrediente fondamentale di questa squisita torta è la Farina per Dolci Soffici Le **Farine Magiche**, che assicura una perfetta lievitazione, profumi e sapori unici grazie alla pasta madre essiccata da fermentazione di farina e acqua infusa con bacche di vaniglia e scorze di agrumi. Il tocco in più, poi, glielo dà la Glassa al cioccolato **Decorì** ("furba" perché già pronta per l'uso) che la avvolge in un "guscio" irresistibile, esaltato dal tocco raffinato della crema al caramello. Per informazioni: locontenaturalimenti.it ©
Riproduzione riservata