Trasforma ogni pasto in un momento di ***gioia e buonumore***
con le ricette gustose e stuzzicanti che ha pensato per noi
@lorsoincucina

Spaghetti cacio e pepe con fichi

Ingredienti per 4 persone:

320 g di spaghetti o pasta tipo tonnarelli
100 g di pecorino romano grattugiato
2 cucchiaini di pepe nero macinato
4 fichi freschi maturi
Sale q.b.

Procedimento:

In una ciotola, mescola il pecorino grattugiato
e il pepe nero macinato e aggiungi un pò d'acqua di cottura
della pasta in modo da creare una salsa.
Nel frattempo, cuoci gli spaghetti al dente.
Scola la pasta, ma tieni da parte un po' di acqua di cottura.
Nella pentola calda rimetti la pasta e aggiungi gradualmente
la salsa cacio e pepe, mescolando bene fino ad ottenere
una crema vellutata. Se necessario, puoi aggiungere
un po' di acqua di cottura per raggiungere
la consistenza desiderata.
Taglia i fichi freschi in piccoli pezzi
e aggiungili sopra la pasta.

Torta ai fichi, uva e crema al miele

Ingredienti per 4 persone:
Per la Base:
2 uova
60 ml di latte
140 g di zucchero
180 g di farina 00
8 g di lievito per dolci
50 ml di olio di semi di girasole
La scorza grattugiata di un limone

Per la Crema:
250 ml di panna montata
400 g di mascarpone
100 g di miele

Per la Decorazione:
250 ml di panna montata
Fichi freschi
Uva

Procedimento:
Montate le uova con le fruste elettriche
insieme allo zucchero fino a ottenere un composto spumoso.
Aggiungete la farina setacciata con il lievito, il latte,
l'olio e l'estratto di vaniglia al composto di uova e zucchero.
Mescolate bene fino a ottenere un impasto omogeneo.
Ungere ed infarinare uno stampo da 30 cm
e versate l'impasto nella tortiera, livellando bene
con una spatola. Infornate a 180°C (forno statico)
a 170°C (forno ventilato) per circa 20 minuti,
o fino a quando la torta sarà dorata e tester inserito
al centro ne verrà fuori pulito.
Lasciate raffreddare la base, quindi rovesciatela
su un piatto da portata.
Dopo aver seguito questi passaggi,
puoi procedere con la preparazione della crema
e la decorazione della tua torta ai fichi e uva.
Montate la panna, aggiungete il mascarpone e il miele.
Miscelate bene e farcite la superficie della torta.
Decorate con frutta fresca