

Ricettario

AMO
ESSERE
BIOLOGICO

AMO
ESSERE
SENZA GLUTINE

AMO
ESSERE
SENZA LATTOSIO



LA SPESA INTELLIGENTE

In collaborazione con

cucina
MODERNA



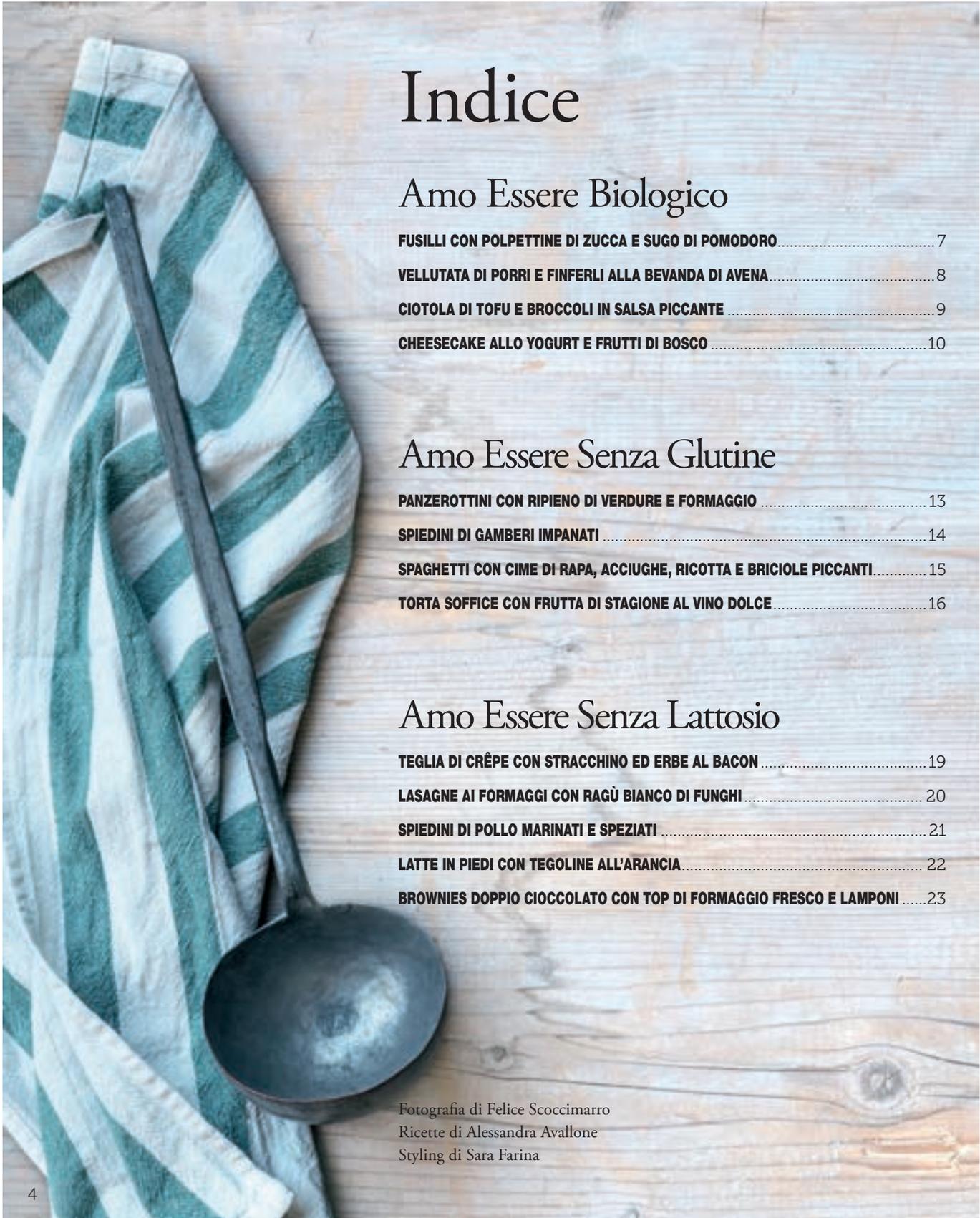
TRE LINEE DI
PRODOTTI
DEDICATE A
OGNI ESIGENZA
ALIMENTARE, DI
TIPO ETICO O
SALUTISTICO.
PER OFFRIRE
A TUTTI
IL PIACERE
DELLA BUONA
TAVOLA

Amo Essere, la filosofia Eurospin

In un mercato in evoluzione e sempre più frammentato come stili di vita e richieste dei consumatori, Eurospin studia costantemente nuovi prodotti per soddisfare qualsiasi esigenza, senza rinunciare a gusto e convenienza. In questa ottica ha ideato la linea **Amo Essere Biologico**, dedicata a chi è sensibile ai temi della salvaguardia dell'ambiente e della sostenibilità. Il marchio contraddistingue una gamma vastissima che comprende i più diffusi ingredienti di base necessari in cucina, freschi o conservati, oltre a tante specialità pronte. Eurospin è attenta anche a chi soffre di intolleranze alimentari sempre più diffuse e, per questa tipologia di consumatori, ha creato due linee ad hoc. Rivolta a intolleranti e a chi soffre di celiachia, **Amo Essere Senza Glutine** offre referenze "Spiga barrata", preparate con materie prime prive di glutine. L'altra linea pensata per gli intolleranti è **Amo Essere Senza Lattosio**, che comprende latte e latticini altamente digeribili. Ambedue le linee offrono la possibilità di seguire un regime alimentare corretto e controllato, senza rinunciare al piacere di appetitose ricette, tradizionali o creative.



LA SPESA INTELLIGENTE



Indice

Amo Essere Biologico

FUSILLI CON POLPETTINE DI ZUCCA E SUGO DI POMODORO	7
VELLUTATA DI PORRI E FINFERLI ALLA BEVANDA DI AVENA	8
CIOTOLA DI TOFU E BROCCOLI IN SALSA PICCANTE	9
CHEESECAKE ALLO YOGURT E FRUTTI DI BOSCO	10

Amo Essere Senza Glutine

PANZEROTTINI CON RIPIENO DI VERDURE E FORMAGGIO	13
SPIEDINI DI GAMBERI IMPANATI	14
SPAGHETTI CON CIME DI RAPA, ACCIUGHE, RICOTTA E BRICIOLE PICCANTI	15
TORTA SOFFICE CON FRUTTA DI STAGIONE AL VINO DOLCE	16

Amo Essere Senza Lattosio

TEGLIA DI CRÊPE CON STRACCHINO ED ERBE AL BACON	19
LASAGNE AI FORMAGGI CON RAGÙ BIANCO DI FUNGHI	20
SPIEDINI DI POLLO MARINATI E SPEZIATI	21
LATTE IN PIEDI CON TEGOLINE ALL'ARANCIA	22
BROWNIES DOPPIO CIOCCOLATO CON TOP DI FORMAGGIO FRESCO E LAMPONI	23

Fotografia di Felice Scoccimarro
Ricette di Alessandra Avallone
Styling di Sara Farina

Biologico

CIBO SANO E SOSTENIBILE

Quelli che un tempo erano prodotti di nicchia, oggi stanno vivendo un vero boom. Il cibo biologico è sempre più apprezzato: chi sceglie un'alimentazione "green", infatti, non solo ha la garanzia di consumare cibi sani e genuini, non OGM, ma è anche consapevole di contribuire alla salvaguardia delle risorse naturali, della biodiversità e al rispetto dell'ambiente in generale. L'agricoltura biologica, infatti, esclude sostanze chimiche di sintesi in tutte le fasi di coltivazione e lavorazione delle materie prime. A questi consumatori responsabili, che hanno fatto della sostenibilità uno stile di vita, Eurospin ha dedicato la linea Amo Essere Biologico. Contrassegnata da un cuore di colore verde, propone una vasta gamma di prodotti certificati secondo le norme europee. La linea comprende gli ingredienti di base che non possono mancare in cucina: olio extra vergine d'oliva, uova, pasta trafilata al bronzo, riso, farina, latte intero, passata di pomodoro, fino a cioccolato, frutta secca e succhi di frutta. Non mancano bevande vegetali alternative al latte (di avena, di riso, di riso e soia) e tofu naturale per chi segue l'alimentazione "veg".

AMO
ESSERE
BIOLOGICO



LA SPESA INTELLIGENTE

FUSILLI CON POLPETTINE DI ZUCCA E SUGO DI POMODORO

PER 4 PERSONE

320 g di **FUSILLI AMO ESSERE BIO** - 300 g di **PASSATA DI POMODORO AMO ESSERE BIO**
- 2 spicchi d'aglio - 6 rametti di timo - 300 g di polpa di zucca grattugiata - 80 g di pecorino romano - noce moscata - 3 cucchiaini di pangrattato - 1 uovo grande
- **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AMO ESSERE BIO** - sale - pepe

- **1** Scaldare 2 cucchiaini d'olio in una padella con gli spicchi d'aglio schiacciati e 4 rametti di timo, versare la passata, cuocere a fuoco dolce per 15 minuti, salare e togliere dal fuoco.
- **2** Fate saltare la polpa di zucca in un'altra padella con 2 cucchiaini d'olio, un pizzico di sale e una grattatina di noce moscata. Quando è tenera trasferitela in una ciotola, unite 60 g di pecorino grattugiato, regolate di sale e pepate. Incorporate il pangrattato e l'uovo sbattuto e lasciate riposare per 10 minuti.
- **3** Formate tante polpettine, friggetele in olio bollente, scolatele e passatele rapidamente nel sugo preparato. Nel frattempo, lessate i fusilli in acqua bollente salata, scolateli ancora al dente e conditeli con il sugo e le polpettine. Completate con il pecorino rimasto, a scaglie, e il timo restante.

FACILE

- Preparazione 20 minuti ● Cottura 50 minuti



LA SPESA INTELLIGENTE



VELLUTATA DI PORRI E FINFERLI ALLA BEVANDA DI AVENA

PER 4 PERSONE

2 porri grandi - 300 g di finferli - 1 spicchio d'aglio- qualche rametto di timo - 5 dl di **BEVANDA DI AVENA AMO ESSERE BIO** - 1 cucchiaio di fiocchi di avena - 5 dl di brodo vegetale - 30 g di **NOCI AMO ESSERE BIO** - **OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA AMO ESSERE BIO** - sale - pepe

● **1** Pulite i porri, affettateli finemente e stufateli in una casseruola con 2 cucchiai d'olio, l'aglio e una presa di sale. Dopo 10 minuti aggiungete i fiocchi di avena, mescolate, versate la bevanda di avena e il brodo, coprite e cuocete per 20 minuti. ● **2** Nel frattempo, pulite i finferli e tagliate a metà quelli più grandi. Fateli saltare in padella con 2 cucchiai d'olio e del timo, salateli e cuoceteli per 5 minuti. Tenete da parte 2 cucchiai di funghi per la guarnizione e aggiungete gli altri alla zuppa in cottura. Quando la zuppa è pronta, frullatela non troppo finemente con il mixer a immersione. Regolate di sale e pepate. ● **3** Spezzettate le noci, tostatele in padella con un filo d'olio e il timo rimasto, salate leggermente e pepate. Guarnite la zuppa con le noci e i funghi tenuti da parte.

FACILE

● Preparazione 20 minuti ● Cottura 40 minuti

CIOTOLA DI TOFU E BROCCOLI IN SALSA PICCANTE

PER 4 PERSONE

150 g di riso basmati - 400 g di **TOFU AL NATURALE AMO ESSERE BIO**
- maizena - 250 g di **PASSATA DI POMODORO AMO ESSERE BIO**
- 3 rametti di timo - 250 g di broccoletti - 2 spicchi di aglio - 1 peperoncino
piccante - **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AMO ESSERE BIO** - sale

● **1** Lessate il riso per 12 minuti in acqua bollente salata, scolatelo e mettetelo di nuovo nella pentola utilizzata; appoggiatevi sopra un telo e lasciate gonfiare il riso. ● **2** Intanto, dividete i broccoli in cimette, lessatele in acqua bollente salata e scolatele ancora croccanti. Soffriggete l'aglio con 2 cucchiaini di olio, il timo e il peperoncino piccante; unite la passata di pomodoro, salate e cuocete a pentola coperta per 15 minuti. Passate la salsa attraverso un colino, regolate di sale e pepe. ● **3** Asciugate molto bene il tofu, tagliatelo a dadi, passateli nella maizena e friggeteli in padella con mezzo dito d'olio. Distribuite il riso sul fondo delle ciotole individuali e disponetevi sopra il tofu e i broccoli. Cospargete con la salsa preparata e servite.

FACILE

● Preparazione 15 minuti ● Cottura 50 minuti



LA SPESA INTELLIGENTE



CHEESECAKE ALLO YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

PER 4 PERSONE

6 **FROLLINI INTEGRALI 5 CEREALI AMO ESSERE BIO** - 50 g di burro
- 4 vasetti di **YOGURT AL LAMPONE AMO ESSERE BIO** - 12 g di gelatina
in fogli - 2 cucchiaini di latte - 1 vaschetta di lamponi - 1 vaschetta mista
di mirtilli, ribes, more

- **1** Pestate i frollini in un mortaio, oppure sul piano di lavoro con il mattarello. Sciogliete il burro in una casseruola, unite le briciole di biscotto e mescolate bene. Foderate di carta da forno uno stampo a cerniera dal diametro di 12 cm, versate le briciole sul fondo e schiacciatele molto bene con il dorso di un cucchiaino o il fondo di un bicchiere. Fate raffreddare in frigo per 15 minuti.
- **2** Intanto, ammorbidite la gelatina in una ciotola d'acqua fredda, strizzatela bene e fatela sciogliere nel latte a fuoco dolce. Amalgamatela allo yogurt.
- **3** Lavate delicatamente i lamponi, asciugateli e distribuitene metà sul fondo dello stampo; versatevi sopra lo yogurt e trasferite in frigorifero per 3 ore. Quando il dolce si sarà raffreddato toglietelo dallo stampo e guarnitelo con i lamponi rimasti e il mix di frutti di bosco lavati e asciugati.

FACILE

- Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 10 minuti



Senza Glutine

DALLA PASTA AI PREPARATI PER TORTE

La richiesta di prodotti “gluten free” è in continua crescita: sono sempre più numerose le persone che soffrono di celiachia o di allergia al glutine. Questo complesso proteico si trova nel frumento, l'ingrediente base di tanti piatti della cucina italiana, dalla pasta alla pizza, oltre che in altri cereali come orzo, avena, segale, farro, kamut. Seguire una dieta controllata, però, non significa necessariamente rinunciare a una sfiziosa spaghetтата o ai dolci più golosi. La linea Amo Essere Senza glutine di Eurospin, contrassegnata dal cuore color nocciola, offre i formati più diffusi di pasta (spaghetti, penne rigate, fusilli, ditalini rigati), a base di farine di mais e riso, oltre a miscele speciali da utilizzare come ingrediente (preparati per torte, pane e pizza). Sono poi disponibili prodotti da forno già pronti per la prima colazione o la merenda: delizie dolci come tortine, frollini e biscotti gelato, oltre a cracker e pan bauletto. Tutti i prodotti della linea sono approvati dall'Aic (Associazione italiana celiachia) che ne garantisce la sicurezza con il marchio “Spiga barrata” sulle confezioni.

AMO
ESSERE
SENZA GLUTINE



LA SPESA INTELLIGENTE



PANZEROTTINI CON RIPIENO DI VERDURE E FORMAGGIO

PER 8 PERSONE

500 g di **PREPARATO PER PANE/PIZZA AMO ESSERE SENZA GLUTINE**

- olio extra vergine d'oliva - per il ripieno: 1 patata - 1 pomodoro verde
- 6 piccole zucchine da fiore - 1 cipollotto - 100 g di provolone piccante - 4 rametti di timo - 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- olio extra vergine d'oliva - sale

- **1** Sciogliete la bustina di lievito che troverete nella confezione in 3,75 dl d'acqua tiepida. Sistemate il preparato a fontana, versate il lievito al centro, unite 2 cucchiai d'olio e e impastate per 5-10 minuti (se l'impasto è appiccicoso infarinatevi le mani durante la lavorazione). Lasciate lievitare per 1 ora e 30 minuti. Lavorate nuovamente l'impasto e lasciate lievitare ancora per 30 minuti. ● **2** Nel frattempo, grattugiate la patata e la zuccina; tritate il cipollotto e il pomodoro verde. Cuocete le verdure in padella con 3 cucchiai d'olio, il timo e una presa di sale per 10 minuti circa; lasciate raffreddare. ● **3** Stendete l'impasto sul piano infarinato, ritagliate tanti dischi dal diametro di 8 cm e mettetevi al centro 1 cucchiaio di verdura e 1 cubetto di provolone; chiudete a raviolo e pizzicate i bordi per sigillarli perfettamente. Diluite il concentrato di pomodoro e spennellatelo sopra i panzerottini. Ungeteli con un po' d'olio e cuoceteli nel forno già caldo a 180° per 15 minuti. Serviteli caldi.

MEDIA

- Preparazione 30 minuti ● Cottura 25 minuti



LA SPESA INTELLIGENTE



SPIEDINI DI GAMBERI IMPANATI

PER 8 PERSONE

36 code di gamberi sgusciate - 1 pezzetto di zenzero - 1/2 spicchio d'aglio
- 1 confezione di **CRACKER RISO E MAIS AMO ESSERE SENZA GLUTINE** - 1 ciuffo
di prezzemolo - 1 mazzetto di cipollotti (solo la parte verde tenera) - 2 uova piccole - 200 g
di maionese - 1 peperoncino piccante rosso o giallo - 2 cucchiaini di yogurt intero - sale

● **1** Schiacciate grossolanamente 2-3 pacchetti di crackers e mescolateli con un trito fine di zenzero, aglio e prezzemolo. Prendete 12 spiedini larghi e corti. Salate i gamberi sgusciati. Tagliate a tronchetti la parte verde tenera dei cipollotti. Infilzate sopra ciascun spiedino 3 gamberi e 3 pezzetti di cipollotto. ● **2** Passate gli spiedini prima nell'uovo sbattuto, poi nella panatura aromatica preparata, premendo leggermente con le mani per farla aderire bene. ● **3** Cuocete gli spiedini in una larga padella con 1/2 cm d'olio caldo. Quando saranno dorati, trasferiteli sopra della carta da cucina. Mescolate la maionese con lo yogurt e un trito fine di peperoncino fresco. Servite gli spiedini caldi, accompagnando con la salsa preparata a parte.

FACILE

● Preparazione 20 minuti ● Cottura 15 minuti





SPAGHETTI CON CIME DI RAPA, ACCIUGHE, RICOTTA E BRICIOLE PICCANTI

PER 4 PERSONE

320 g di **SPAGHETTI AMO ESSERE MAIS E RISO SENZA GLUTINE**

- 500 g di cime di rapa pulite - 4 filetti di acciughe sott'olio - 1 spicchio d'aglio - 4 **FETTE BISCOTTATE AMO ESSERE SENZA GLUTINE**

- peperoncino piccante in polvere - 100 g di ricotta di pecora - olio extra vergine d'oliva - sale

- **1** Lavate e scolate le cime di rapa, spezzettatele con le mani e scottatele per 5 minuti in acqua bollente; scolatele e insaporitele in padella con 2-3 cucchiai d'olio, l'aglio schiacciato e i filetti di acciughe sgocciolati e spezzettati.
- **2** Sbriciolate le fette biscottate, tostatele in padella, aggiungete un filo d'olio e, quando prendono colore, conditele con sale e peperoncino; togliete dal fuoco.
- **3** Intanto, lessate gli spaghetti in acqua bollente salata; stemperate la ricotta con qualche cucchiaio dell'acqua di cottura della pasta. Scolate gli spaghetti, ripassateli in padella con le cime e completate cospargendo con la crema di ricotta e le briciole piccanti.

FACILE

- Preparazione 15 minuti ● Cottura 25 minuti



LA SPESA INTELLIGENTE

TORTA SOFFICE CON FRUTTA DI STAGIONE AL VINO DOLCE

PER 8 PERSONE

4 uova - 230 g di **PREPARATO PER TORTE AMO ESSERE SENZA GLUTINE**
- 180 g di zucchero di canna chiaro - 80 g di farina di mandorle - 8 g di lievito per dolci - 130 g di olio extra vergine di oliva - burro per lo stampo

Per la guarnizione: 300 g di frutta mista (piccole pere, meline, prugne, uva rosata senza semi) - 1 stecca di cannella - 1 bicchierino di vino passito - 2 cucchiaini di zucchero semolato - il succo di 1/2 limone

● **1** Ungete di burro e rivestite di carta forno uno stampo a cerniera dal diametro di 22-24 cm. Montate le uova e lo zucchero con le fruste elettriche per una decina di minuti finché diventano molte dense, gonfie e bianchissime. Incorporate la farina diminuendo al minimo la velocità dell'apparecchio, coprite la ciotola e lasciate riposare per 15 minuti. ● **2** Mescolate il lievito con la farina di mandorle. Incorporate all'impasto la miscela di mandorle, una presa di sale e l'olio, aggiungendolo poco alla volta per incorporarlo perfettamente. Trasferite la preparazione nello stampo e cuocete nel forno già caldo a 180° per 45 minuti circa. ● **2** Intanto, tagliate a quarti le pere, a metà le prugne ed eliminate semi e noccioli. Staccate gli acini d'uva mantenendo un pezzetto di picciolo. Scaldare in una padella lo zucchero semolato con il vino, la stecca di cannella e il succo di limone. Unite la frutta preparata e cuocetela per 5 minuti nello sciroppo, rigirandola in modo da glassarla su tutti i lati. Trasferitela sopra la torta e completate cospargendo con lo sciroppo.

FACILE

● Preparazione 30 minuti ● Cottura 50 minuti





AMO
ESSERE
SENZA LATTOSIO



Senza Lattosio

DAL LATTE AI FORMAGGI FRESCHI

Alzi la mano chi non ha mai sentito dire: “Non riesco a digerire il cappuccino” oppure “Non posso mangiare la pizza con la mozzarella”. L'intolleranza al latte e ai suoi derivati è piuttosto diffusa e si stima che riguardi circa il 50% della popolazione, anche se a livelli diversi e se non tutti sanno di soffrirne. Di cosa si tratta? È l'incapacità di digerire il lattosio, il principale zucchero naturalmente presente nel latte di origine animale, perché nel nostro organismo manca l'enzima lattasi, in parte o totalmente, provocando disturbi come dolori addominali, digestione lenta, gonfiore o altri sintomi.

Il modo più semplice per non rinunciare a golosità dolci e salate è eliminare dalla dieta latte e latticini convenzionali e sostituirli con prodotti alternativi come quelli della linea Amo Essere Senza Lattosio, identificati dal cuore color lilla. Eurospin offre una serie di prodotti che comprende latte Alta digeribilità di provenienza 100% italiana, così come burro, mozzarella, stracchino e yogurt. Alla linea si aggiunge una selezione di formaggi freschi e spalmabili: brie, ricottine e fettine di formaggio fuso.



LA SPESA INTELLIGENTE

TEGLIA DI CRÊPE CON STRACCHINO ED ERBE AL BACON

PER 4-6 PERSONE

Per le crêpes: 2 uova piccole - 125 g di farina - **BURRO AMO ESSERE SENZA LATTOSIO**
- 2,5 dl di **LATTE AMO ESSERE SENZA LATTOSIO**

Per il ripieno: 300 g di **STRACCHINO AMO ESSERE SENZA LATTOSIO** - 1 grosso mazzo di erbe - 1 spicchio d'aglio - 4 fette di bacon - olio extra vergine d'oliva - sale

● **1** Sbattete le uova con il latte e una presa di sale, poi incorporate la farina con la frusta per evitare grumi; lasciate riposare la pastella per 30 minuti. Ungete con pochissimo burro un padellino antiaderente di 18 cm circa di diametro e, prelevando 1 mestolino di pastella alla volta, preparate 12 crêpe. ● **2** Pulite le erbe, tagliatele a striscioline, fatele saltare in padella con 2 cucchiaini d'olio e l'aglio, salatele e fate evaporare la loro acqua a fuoco vivace. Tagliate il bacon a striscioline e tostatele in padella. Farcite ogni crêpe con fiocchetti di stracchino, un po' di bacon e un po' di erbe; piegate ogni crêpe a ventaglio. ● **3** Imburrate una tortiera a cerniera di 18 cm circa di diametro, disponete 4 crêpe sul fondo, quindi appoggiatevi sopra un secondo strato di crêpe, sfalsando i ventagli di 45 gradi; sistematevi sopra le ultime 4 crêpe, sfalsandole ancora di 45 gradi. Aggiungete qualche fiocchetto di burro e infornate a 200° per 10 minuti. Servite lo sfornato a spicchi.

MEDIA

● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 40 minuti



LA SPESA INTELLIGENTE



LASAGNE AI FORMAGGI CON RAGÙ BIANCO DI FUNGHI

PER 4 PERSONE

8-10 fogli di lasagne fresche - 2 **MINI BRIE AMO ESSERE SENZA LATTOSIO**

- 300 g di **STRACCHINO AMO ESSERE SENZA LATTOSIO**

- 125 g di **MOZZARELLA AMO ESSERE SENZA LATTOSIO**

400 g di funghi porcini - 1 mazzetto di timo e mentuccia - 1 spicchio d'aglio

- olio extra vergine d'oliva - **BURRO AMO ESSERE SENZA LATTOSIO** - sale - pepe

● **1** Pulite i funghi, conservate 2 belle teste e tagliate i rimanenti a dadini. Fateli saltare in padella con poco olio, il timo, la mentuccia, l'aglio, una presa di sale e cuoceteli ancora per 3 minuti. Cuocete allo stesso modo le teste affettate per la guarnizione. ● **2** Lessate le lasagne in acqua bollente salata, scolatele e conditele con un filo d'olio. Imburrate una piccola teglia, ponetevi un primo strato di pasta, conditelo con i funghi, qualche fiocchetto di burro, tocchetti di stracchino e dadini di mozzarella; pepate, coprite con un secondo strato di pasta, proseguite fino a esaurire tutti gli ingredienti e terminate con uno strato di pasta. ● **3** Distribuitevi sopra dello stracchino a pezzetti, una noce di burro a fiocchetti, coprite con carta da forno e cuocete per 20 minuti nel forno già caldo a 200°. Togliete la carta, distribuite sulla superficie i funghi e mettete di nuovo nel forno per 10 minuti. Servite le lasagne calde.

FACILE

● Preparazione 20 minuti ● Cottura 50 minuti

SPIEDINI DI POLLO MARINATI E SPEZIATI

PER 4 PERSONE

1 petto di pollo medio - 1 cipolla - 1 cucchiaio di curry in polvere
- 300 g di **YOGURT GRECO AMO ESSERE SENZA LATTOSIO**
- 1/4 di cucchiaino di curcuma - 1 cetriolo - 4 rametti di menta
- olio extra vergine d'oliva - sale

● **1** Sbucciate la cipolla, tritatela fine e stufatela in padella con 1 cucchiaio d'olio e 3 di acqua; salatela e, quando diventa trasparente, aggiungete 1 cucchiaio d'olio, il curry, la curcuma e tostate le spezie nel soffritto per 2 minuti. Trasferite in una ciotola e aggiungete 100 g di yogurt. ● **2** Tagliate il pollo a striscioline, unitele alla marinata di yogurt, mescolate e lasciate riposare per 1 ora in frigorifero. ● **3** Infilzate i tocchetti di pollo su lunghi spiedini di legno (tenuti a bagno in acqua per 1 ora, per non farli bruciare in cottura). Metteteli sopra la placca rivestita di carta da forno e cuoceteli sotto il grill, 2 minuti per lato, più 1 minuto per farli dorare. Sbucciate il cetriolo, affettatelo fine, salatelo e lasciatelo colare per 10 minuti; unitelo allo yogurt rimasto con la menta tritata. Servite la salsa insieme agli spiedini caldi.

FACILE

● Preparazione 10 minuti + riposo ● Cottura 10 minuti



LA SPESA INTELLIGENTE



LATTE IN PIEDI CON TEGOLINE ALL'ARANCIA

PER 4 PERSONE

4 uova - 5 dl di **LATTE ALTA DIGERIBILITÀ AMO ESSERE SENZA LATTOSIO**

- 80 g di zucchero + 100 g per il caramello

per le tegole all'arancia: 25 g di **BURRO AMO ESSERE SENZA LATTOSIO**

- 50 g di zucchero di canna chiaro - 25 g di succo d'arancia - 25 g di farina

● **1** Caramellate 100 g di zucchero a secco in un padellino, distribuitelo in 4 stampini e rivestitene il fondo. Mescolate con la frusta le uova e lo zucchero, poi stemperate il composto con il latte intiepidito. Filtrate la crema e versatela negli stampini. Cuocete a bagnomaria nel forno già caldo a 180° per 50 minuti circa. Lasciate raffreddare, quindi ponete i dolcetti in frigorifero per alcune ore prima di sformarli. ● **2** Per le tegoline: fate fondere il burro in un tegame, poi aggiungetevi lo zucchero e il succo di arancia, mescolate con la frusta a mano. Incorporate la farina setacciata. Lasciate raffreddare l'impasto, quindi deponetelo a cucchiata sopra la teglia ricoperta di carta da forno. Stendete la pasta con il dorso del cucchiaio e infornate a 200° per 7-8 minuti circa. Trasferite le tegoline ancora morbide sopra un mattarello per curvarle leggermente e lasciatele raffreddare. Servitele per accompagnare il dolce.

FACILE

● Preparazione 15 minuti + riposo ● Cottura 1 ora e 10 minuti

BROWNIES DOPPIO CIOCCOLATO CON TOP DI FORMAGGIO FRESCO E LAMPONI

PER 8 PERSONE

125 g di **BURRO AMO ESSERE SENZA LATTOSIO** - 160 g di zucchero - 3 uova
- 75 g di farina - 30 g di cacao amaro - 1/2 cucchiaino di lievito per dolci
- 60 g di **YOGURT GRECO AMO ESSERE SENZA LATTOSIO** - 125 g di cioccolato fondente
- 2 cucchiari di gocce di cioccolato amaro - sale

Per la guarnizione: 360 g di **FORMAGGIO SPALMABILE AMO ESSERE SENZA LATTOSIO**
- 80 g di **BURRO AMO ESSERE SENZA LATTOSIO** - 100 g + 1 cucchiaino di zucchero a velo
- 2 cestini di lamponi - 1 cucchiaino di succo di limone

- **1** Imburrate e rivestite di carta da forno uno stampo quadrato di 20 x 20 cm. Montate il burro a temperatura ambiente con lo zucchero finché diventa bianco e spumoso. Incorporate le uova, 1 alla volta, lavorando bene il burro dopo ogni aggiunta. Spezzettate il cioccolato fondente e fatelo sciogliere a bagnomaria (o nel microonde). Setacciate la farina con il cacao e il lievito e aggiungetela alla preparazione di uova poco alla volta, alternando la farina con lo yogurt. Unite una presa di sale e il cioccolato fuso intiepidito. Per ultimo incorporate le gocce di cioccolato.
- **2** Trasferite l'impasto nello stampo, pareggiatelo e infornatelo a 180° per 30 minuti. Lasciate raffreddare. Nel frattempo, lavate i lamponi, asciugateli, spruzzateli con il succo di limone e cospargeteli con i 100 g di zucchero a velo; mescolate delicatamente finché diventano lucidi. Distribuitene 2 terzi sul dolce, schiacciandoli leggermente.
- **3** Preparate il topping. Con le fruste elettriche montate il burro (a temperatura ambiente) con il formaggio spalmabile per 1 minuto. Unite 1 cucchiaino di zucchero a velo e montate ancora per 2 minuti, fino ad ottenere un composto soffice e omogeneo. Spalmatelo sopra lo strato di lamponi, coprendoli quasi completamente. Fate riposare in frigorifero per almeno 2 ore. Guarnite con i lamponi rimasti e tagliate il dolce a cubotti prima di servire.

FACILE

- Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 35 minuti



LA SPESA INTELLIGENTE



I.P.

Un'azienda 100% italiana

Siamo Eurospin, il più grande discount italiano, nato da imprenditori italiani, interamente di proprietà italiana.

1.100 punti vendita in 25 anni di storia

Nel 1993 l'apertura del primo negozio. Oggi ne abbiamo più di 1.100 in tutta Italia, con 10 depositi e più di 15.000 dipendenti.

La Spesa intelligente

Offriamo prodotti di qualità al prezzo più conveniente, per assicurarti il massimo risparmio senza rinunciare a niente.

Il nostro assortimento

Abbiamo un assortimento selezionato, in continua evoluzione, costruito per soddisfare i tuoi bisogni quotidiani.

I nostri marchi

Da Eurospin trovi solo le marche di Eurospin. Siamo noi a garantire la qualità e la convenienza dei nostri prodotti.



LA SPESA INTELLIGENTE



[eurospin.it](https://www.eurospin.it)