

# CONFETTURA DI CACO ROJO



# CONFETTURA DI CACO ROJO



DIFFICOLTÀ: **MEDIA**

TEMPO DI PREPARAZIONE: **1 ORA E 40 MINUTI**

## INGREDIENTI

**500G** DI POLPA DI CACO ROJO BIO ALCE NERO

**100G** DI ZUCCHERO DI CANNA CHIARO BIO ALCE NERO FAIRTRADE

**SUCCO DI LIMONE** BIO ALCE NERO

**1 STECCA** DI CANNELLA

SBUCCIARE I CACHI E TAGLIARE LA POLPA A PEZZETTI.

RACCOGLIERE LA POLPA IN UN CONTENITORE, AGGIUNGERE LO ZUCCHERO, IL SUCCO DI LIMONE E LA STECCA DELLA CANNELLA. MESCOLARE E LASCIARE IN INFUSIONE PER 1 ORA CIRCA. VERSARE IL COMPOSTO IN UNA CASSERUOLA DAL FONDO SPESSO, PORTARE A BOLLIRE, ABBASSARE LA FIAMMA E FAR CUOCERE PER 40 MINUTI CON UN COPERCHIO A FUOCO DOLCE MESCOLANDO DI TANTO IN TANTO. SE LA CONFETTURA DOVESSE RISULTARE POCO DENSA, TOGLIERE IL COPERCHIO E PROSEGUIRE CON LA COTTURA A FIAMMA MEDIO/BASSA EVITANDO DI FAR CARAMELLARE LA FRUTTA.

TRAVASARE LA CONFETTURA BOLLENTE IN VASETTI PRECEDENTEMENTE SANIFICATI, AVENDO CURA DI LASCIARE ALMENO 1 CM DAL BORDO DEL BARATTOLO. CHIUDERE CON CAPSULE NUOVE, CAPOVOLGERE E FAR INTIEPIDIRE. UNA VOLTA FREDDI, GIRARE I VASETTI E RIPORRE IN UN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO.

**NOTA.** È POSSIBILE VERIFICATE SE IL SOTTOVUOTO È AVVENUTO CORRETTAMENTE PREMENDO AL CENTRO DEL TAPPO. SE NON SI SENTIRÀ IL CLASSICO "CLICK-CLACK", IL SOTTOVUOTO SARÀ AVVENUTO.

**CACO ROJO  
CAMELLATO  
CON GELATO  
ALLA VANIGLIA**



# CACO ROJO CAMELLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA



DIFFICOLTÀ: **BASSA**

TEMPO DI PREPARAZIONE: **45 MINUTI**

INGREDIENTI PER **4 PERSONE**

**4** CACHI ROJO BIO ALCE NERO, SODI E MATURI  
**1** STECCA DI CANNELLA  
**1 CM** DI ZENZERO BIO ALCE NERO (SBUCCIATO E A FETTE)  
**1** CHIODO DI GAROFANO  
**1** ANICE STELLATO  
**1** CUCCHIAINO DI ESTRATTO DI VANIGLIA  
**4** CUCCHIAI DI MIELE MILLEFIORI BIO ALCE NERO **120ML**  
DI ACQUA BOLLENTE  
**SCORZA DI 1 LIMONE** BIO ALCE NERO  
**SUCCO** DI LIMONE BIO ALCE NERO  
**4 QUENELLE** DI GELATO ALLA VANIGLIA  
**1 CUCCHIAIO** DI MANDORLE TOSTATE

TAGLIARE I CACHI A METÀ IN ORIZZONTALE.

SISTEMARLI SU DI UNA TEGLIA DA FORNO, CON LA PARTE TAGLIATA VERSO L'ALTO.

IN UNA CIOTOLA METTERE LA CANNELLA, LO ZENZERO, IL CHIODO DI GAROFANO, L'ANICE STELLATO, L'ESTRATTO DI VANIGLIA, MIELE, SCORZA E SUCCO DI LIMONE, E ACQUA BOLLENTE.

MESCOLARE E VERSARE IL COMPOSTO SOPRA I CACHI.

COPRIRE CON CARTA STAGNOLA E CUOCERE PER CIRCA 35 MINUTI A 200° O FINO A QUANDO I CACHI SONO MORBIDI.

CONTROLLARE LA COTTURA DOPO 20 MINUTI CIRCA E, SE NECESSARIO, AGGIUNGERE UN MESTOLINO DI ACQUA.

ACCENDERE IL GRILL DEL FORNO. RIMUOVERE LA CARTA STAGNOLA E CON UN CUCCHIAIO VERSARE IL FONDO DI COTTURA AL MIELE SULLA PARTE SUPERIORE DEI CACHI, QUINDI GRIGLIARE PER 5-10 MINUTI O FINO A QUANDO SARANNO CAMELLATI.

DIVIDERE I CACHI TRA 4 PIATTI DI PORTATA E SERVIRE CON UNA PALLINA DI GELATO SUL LATO.

CONDIRE CON IL FONDO DI COTTURA, COSPARGERE CON LE MANDORLE TOSTATE E SERVIRE.

# TORTA ALLO YOGURT E CACO ROJO



# TORTA ALLO YOGURT E CACO ROJO



DIFFICOLTÀ: **MEDIA**  
TEMPO DI PREPARAZIONE: **30 MINUTI**

## INGREDIENTI

### PER LA BASE

**200G** DI FROLLINI INTEGRALI BIO ALCE NERO

**70G** DI BURRO SCIOLTO

### PER LA CREMA

**400G** DI YOGURT BIANCO CON "LATTE FIENO STG" BIOLOGICO ALCE NERO

**200G** DI POLPA DI CACO ROJO BIO ALCE NERO

**25G** DI ZUCCHERO DI CANNA CHIARO BIO ALCE NERO FAIRTRADE

**10G** DI FOGLI DI GELATINA

**100G** DI PANNA FRESCA

**SUCCO DI UN LIMONE** BIO ALCE NERO

### PER GUARNIRE

CONSERVARE LA POLPA DI 2 CACHI ROJO TAGLIATA A FETTINE SOTTILI

**I** FODERARE CON LA CARTA FORNO LA BASE DI UNA TORTIERA CON LATO APRIBILE DEL DIAMETRO DI 20CM.

CON L'AIUTO DI UN MIXER, FRULLARE I BISCOTTI CON IL BURRO FINO A FORMARE DELLE BRICIOLE FINI. VERSARLE SULLA BASE E, CON L'AIUTO DEL FONDO DI UN BICCHIERE, SCHIACCIARLE FINO A FORMARE UNO STRATO UNIFORME.

REIDRATARE I FOGLI DI GELATINA IN ACQUA FREDDISSIMA E TENERE DA PARTE.

SEMPRE CON UN MIXER MUNITO DI LAME, FRULLARE LA POLPA DEI CACHI PRIVATI DELLA BUCCIA, POI UNIRE LO ZUCCHERO, LO YOGURT, IL SUCCO DEL LIMONE E 50G DI PANNA.

FRULLARE FINO AD OTTENERE UN COMPOSTO LISCIO.

SCALDARE LEGGERMENTE IL RESTO DELLA PANNA POI, LONTANO DAL FUOCO, SCIOLIERE LA GELATINA BEN STRIZZATA ED UNIRLA AL RESTO DEL COMPOSTO, FRULLANDO IL TUTTO BREVEMENTE.

VERSARE LA CREMA SULLA BASE DI BISCOTTO E RIPORRE IN FRIGORIFERO PER ALMENO 4 ORE.

DECORARE LA TORTA CON LE FETTINE DI CACO E SERVIRE.