



Natale con
Nonno Nanni
Il nonno più buono che c'è



La bontà a tavola
nei giorni di festa

Nonno Nanni

INDICE

A tavola per le Feste con Nonno Nanni



L'AZIENDA	2
ALLEATO DELL' AMBIENTE	3
INSALATA DEL BUON AUGURIO CON PRIMOSALE NONNO NANNI	5
ROTOLINI DI ZUCCHINE E CAPRINO DI LATTE VACCINO NONNO NANNI	7
TORTA SALATA CON BROCCOLI E STRACCHINO NONNO NANNI	9
ZUPPA DI CECI E POMODORO CON STRACCHINO NONNO NANNI BIOLOGICO	11
LASAGNE GAMBERETTI, ZUCCHINE E FETTINE NONNO NANNI	13
FARFALLE CON SALMONE, PISELLI E FORMAGGINI NONNO NANNI	15
INVOLTINI DI SALMONE CON FIOR DI STRACCHINO NONNO NANNI	17
CROSTINI DI POLENTA, FUNGHI E STRACCHINO CON FERMENTO PROBIOTICO NONNO NANNI	19
PATATE AL CARTOCCIO CON SQUAQUERELLO NONNO NANNI	21
MEDAGLIONI DI SPADA AFFUMICATO E ROBIOLA NONNO NANNI SENZA LATTOSIO	23
UOVO IN COCOTTE CON FRESCO SPALMABILE BIOLOGICO NONNO NANNI TIMO E FUNGHI	25
TRONCHETTO AL CIOCCOLATO E ROBIOLA NONNO NANNI	27
PANCAKE NATALIZIO E FRESCO SPALMABILE NONNO NANNI E FRUTTI DI BOSCO	29
CHEESECAKE AL BICCHIERE CON FRESCO SPALMABILE NONNO NANNI LEGGERO FRUTTI ROSSI E STELLINE DI NATALE	31
DATTERI RIPIENI DI FRESCO SPALMABILE NONNO NANNI SENZA LATTOSIO	33
SEMIFREDDO AL PANETTONE CON RICOTTA NONNO NANNI E SCAGLIE DI CIOCCOLATO	35
STELLA DI PANDORO CON CREMA AL MASCARPONE NONNO NANNI	37



L'azienda

UN'ANTICA PASSIONE DI FAMIGLIA



1947

Giovanni Lazzarin, Nonno Nanni

Guidata oggi dai suoi figli e nipoti, Nonno Nanni è una realtà all'**avanguardia** per **qualità di prodotto e tecnologia impiegata**, ma ancora saldamente legata ai **valori della tradizione**.

La storia di **Nonno Nanni** inizia nel 1947 a Giavera del Montello, nel cuore del Veneto, quando Giovanni Lazzarin, meglio conosciuto con il diminutivo di Nanni, nel suo piccolo laboratorio caseario, con passione e dedizione, dà vita alla linea dei **Formaggi freschi Nonno Nanni**.



Lo Stracchino Nonno Nanni

TRADIZIONE E INNOVAZIONE



Tradizione di famiglia

L'unicità dei prodotti Nonno Nanni è tutta nel **felice connubio tra l'antica arte del casaro**, fatta di "segreti" tramandati negli anni, e la **moderna tecnica**, fatta di capacità produttiva e di rispetto della genuinità e dei sapori fatti in casa. Proprio come Nonno Nanni voleva i suoi prodotti.

Alleato dell'ambiente

COSA FA NONNO NANNI PER L'AMBIENTE?



Carbon Footprint

Nonno Nanni ha calcolato e minimizzato la "Carbon Footprint", ovvero l'anidride carbonica emessa durante il ciclo produttivo di: **Stracchino classico 125g, Stracchino con fermento Probiotico 125g, Squaquero 250g e Robiola 100g**. Per compensare il proprio impatto ambientale e l'inquinamento prodotto, Nonno Nanni contribuisce ad alcune iniziative di sostenibilità ambientale, una in Italia ed una all'estero.



Energia pulita

Nonno Nanni utilizza solo energia elettrica pulita, proveniente da centrali alimentate da fonti rinnovabili, come il sole, l'acqua e il vento.



Raccolta differenziata

Nonno Nanni promuove la raccolta differenziata nei suoi stabilimenti.



Risparmio energetico

Nonno Nanni non spreca acqua né energia: l'utilizzo di acqua, energia elettrica e termica viene quotidianamente monitorato negli stabilimenti per verificare consumi non giustificati.



Vaschetta riciclabile

Nonno Nanni lavora ogni giorno per aumentare la riciclabilità delle confezioni: la vaschetta interna dei formaggi è al 100% riciclabile.



Impianto Fotovoltaico

Sul tetto dello stabilimento di produzione degli gnocchi Nonno Nanni è attivo un impianto fotovoltaico di 5000 m².



Depuratore biologico

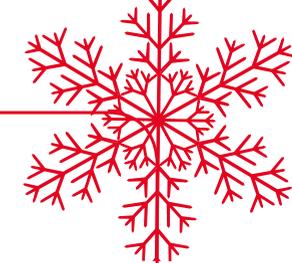
Le acque reflue della lavorazione vengono convogliate in un depuratore biologico e i residui vengono alla fine utilizzati in agricoltura.



Cogeneratore

Nonno Nanni utilizza un impianto di cogenerazione a metano da 1 megawatt di potenza elettrica. Il cogeneratore sfrutta il calore prodotto dal proprio motore, in modo da riscaldare gli ambienti dello stabilimento e preriscaldare l'acqua utilizzata per la pastorizzazione del latte.

Nonno Nanni



INSALATA DEL BUON AUGURIO con *Primosale Nonno Nanni*



Facile



10 min



2 persone

Ingredienti: 1 melograno, 1 pera, 8 noci, 1 mazzo di rucola (circa 80 g), 200 g di **Primosale Nonno Nanni**, 2 cucchiaini d'olio, 1 cucchiaino di succo di limone, pepe q.b., sale q.b..

Procedimento: lavare e asciugare la rucola, porre in una ciotola. Sgranare il melograno e tenere da parte i chicchi, togliendo tutta la parte bianca spugnosa. Aprire le noci e conservarne i gherigli. Tagliare il **Primosale Nonno Nanni** a cubetti. Porre tutti gli ingredienti nella ciotola insieme alla rucola. Preparare una vinaigrette emulsionando il limone con l'olio e il sale, mescolare e rovesciarla a filo sull'insalata. Infine, a piacere, cospargere con del pepe fresco.

il Primosale
Nonno Nanni





ROTOLINI DI ZUCCHINE e Caprino di latte vaccino Nonno Nanni

.....

 Facile |  15 min |  4 persone

Ingredienti: 2 zucchine, 100 g **Caprino di latte vaccino Nonno Nanni**, 50 g di pomodorini, 10 steli di erba cipollina, sale, pepe.

Procedimento: mondare le zucchine, tagliarle a fettine di circa 2-3 millimetri di spessore, salarle leggermente e metterle su una superficie inclinata per 15-20 minuti in modo che perdano l'acqua in eccesso.

Grigliare le zucchine per circa 2-3 minuti per parte, su una piastra di ghisa ben calda o su una bistecchiera.

In una ciotola mescolare il **Caprino di latte vaccino Nonno Nanni**, i pomodorini tagliati a cubetti, l'erba cipollina tritata e il pepe.

Lasciar riposare la crema ottenuta in un luogo fresco per almeno 15 minuti. Spalmare la crema di **Caprino di latte vaccino Nonno Nanni** su ogni fetta di zuccina per tutta la sua lunghezza, aiutandosi con un cucchiaino o con un coltello dalla punta tonda. Arrotolare ogni fetta di zuccina su se stessa, come per formare una chiocciola. Disporre i rotolini di zucchine su un piatto da portata, ornati con dell'erba cipollina. Servire freddi.

**Caprino
di latte vaccino
Nonno Nanni**





TORTA SALATA CON BROCCOLI e Stracchino Nonno Nanni



Facile



45 min



4 persone

Ingredienti: una dozzina di cimette di broccoli, 1 rotolo di pasta brisée, 250 g di **Stracchino Nonno Nanni**, qualche pomodorino (facoltativo), una noce di burro, sale.

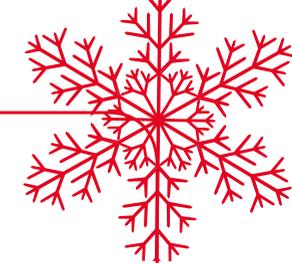
Procedimento: lessare i broccoli in acqua salata, scolando la metà delle cimette in anticipo, ancora al dente. Scolare le rimanenti e schiacciarle leggermente con una forchetta ottenendo una specie di purea di broccoli, regolare di sale e lasciare intiepidire.

Mettere la pasta brisée in una teglia rotonda imburata precedentemente. Bucherellare il fondo e stendere uno strato di purea di broccoli. Ricoprire con lo **Stracchino Nonno Nanni**.

Completare la torta con le cimette un po' al dente e con qualche pomodorino. Infornare la torta a 180 - 200 gradi per circa 35 minuti. Prima di servire aggiungere delle quenelle di **Stracchino Nonno Nanni**.

stracchino
Nonno Nanni





ZUPPA DI CECI E POMODORO con Stracchino Nonno Nanni Biologico



 Facile |  30 min |  4 persone

Ingredienti: 500 g di ceci già lessati, 5 pomodori pelati, 1 spicchio d'aglio in camicia, 1/2 cipolla rossa, 100 g di **Stracchino Nonno Nanni Biologico**, olio extravergine d'oliva, 3 bicchieri di brodo vegetale, rosmarino, sale, pepe.

Procedimento: coprire il fondo di una pentola con l'olio, soffriggere l'aglio, la cipolla e il rosmarino e aggiungere i ceci precedentemente cotti o precotti. Dopo qualche minuto levare l'aglio, tagliare a pezzi i pelati e aggiungerli in pentola insieme al brodo vegetale. Lasciare cuocere per circa 15 minuti a fuoco basso. Aggiustare di sale e pepe e frullare il tutto con il mixer ad immersione. Servire caldo con due fette di **Stracchino Nonno Nanni Biologico** al centro e una spolverata di rosmarino tritato.

stracchino
Nonno Nanni
Biologico





LASAGNE GAMBERETTI, ZUCCHINE e Fettine Nonno Nanni

.....

 Medio |  50 min |  6 persone

Ingredienti: 250g di **Fettine Nonno Nanni**, 15 fogli di pasta per lasagne, 500 g di zucchini, 400 g di gamberetti sgusciati, 600 g di latte intero, 60 g di burro, 60 g di farina, sale e pepe, noce moscata a piacere, olio extravergine d'oliva q.b., 1 spicchio d'aglio.

Procedimento: lavare le zucchini, privarle delle estremità e tagliarle a rondelle sottili. In una padella versare dell'olio extravergine d'oliva insieme allo spicchio d'aglio mondato, insaporire qualche minuto a fiamma media e aggiungere le zucchini, lasciando cuocere per una decina di minuti aggiungendo un pizzico di sale.

Intanto lessare i gamberetti e scolarli appena cotti.

Per preparare la besciamella, sciogliere il burro a fuoco lento, aggiungere sale, noce moscata e la farina "a pioggia". Continuando a mescolare, versare a poco a poco il latte caldo fino ad ottenere un composto omogeneo; poi spegnere.

Comporre la lasagna formando degli strati di pasta sfoglia, besciamella, zucchini e gamberetti e **Fettine Nonno Nanni** fino ad esaurimento degli ingredienti. Cuocere in forno preriscaldato a 200 °C per circa 25 minuti.

fettine
Nonno Nanni





FARFALLE CON SALMONE, PISELLI e Formaggini Nonno Nanni

.....

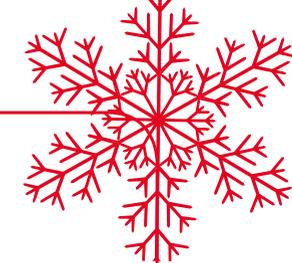
 Facile |  30 min |  4 persone

Ingredienti: 320 g di pasta, 250 g di piselli, 1 cipolla, 200 g di salmone, 100 g di **Formaggini Nonno Nanni**, sale, pepe, latte, olio.

Procedimento: tritare la cipolla e farla appassire in una padella con l'olio, aggiungere i piselli e farli insaporire, salare e pepare. Tagliare il salmone a pezzettoni e aggiungerlo nella padella con i piselli, mescolare e cuocere per 5 minuti circa. Aggiungere i **Formaggini Nonno Nanni** ed un goccino di latte, mescolare per far amalgamare bene tutto il condimento. Cuocere le farfalle in abbondante acqua salata, scolarle e condirle con il sugo preparato.

**formaggini
Nonno Nanni**





INVOLTINI DI SALMONE con Fior di Stracchino Nonno Nanni



 Facile |  15 min |  4 persone

Ingredienti: 240 g di **Fior di Stracchino Nonno Nanni**, 250 g di salmone affumicato, 50 g di rucola, un mazzetto di erba cipollina, 2 cucchiaini d'olio extra vergine di oliva, sale, pepe.

Procedimento: tritare finemente l'erba cipollina e tagliare la rucola. In una ciotola mescolare il **Fior di Stracchino Nonno Nanni**, l'erba cipollina, la rucola e l'olio, fino ad ottenere una crema omogenea. Aggiungere a piacere sale e pepe. Stendere le fettine di salmone, spalmare un cucchiaino di crema e arrotolare le fettine come un involtino. Riporre in un vassoio e servire.

*Fior di stracchino
Nonno Nanni*





CROSTINI DI POLENTA, FUNGHI e Stracchino con fermento Probiotico Nonno Nanni



Facile



30 min



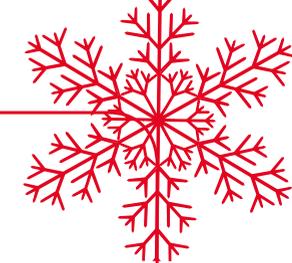
4 persone

Ingredienti: 250 g di **Stracchino con fermento Probiotico Nonno Nanni**, 300 g di polenta istantanea, 200 g di funghi misti surgelati, olio extravergine di oliva, burro, latte q.b., 1 spicchio d'aglio, 1 mazzetto di prezzemolo.

Procedimento: preparare la polenta seguendo le istruzioni sulla confezione. Aggiungere latte e burro per renderla più ricca. Versare la polenta pronta su una teglia quadrata, livellarla e lasciarla raffreddare. Nel frattempo far cuocere i funghi in una padella con poco olio, una noce di burro, uno spicchio d'aglio. A fine cottura aggiungere sale, pepe e prezzemolo fresco. Tagliare la polenta a quadretti e passarli al grill per qualche minuto. Infine condire i quadretti di polenta con lo **Stracchino con fermento Probiotico Nonno Nanni**, il sughetto di funghi e qualche foglia di prezzemolo. Servire subito.

stracchino
Nonno Nanni
con fermento Probiotico





PATATE AL CARTOCCIO con Squaquerello Nonno Nanni



 Facile |  30 min |  4 persone

Ingredienti: 4 patate medie, 200 g di **Squaquerello Nonno Nanni**, qualche rametto di erba cipollina, 4 cucchiaini di Parmigiano a scaglie, sale, pepe.

Procedimento: lavare bene le patate senza sbuciarle, cuocerle al vapore per 10 minuti dal momento dell'ebollizione dell'acqua. Scolare le patate e lasciarle intiepidire.

Tagliarle a metà per il lungo lasciandole attaccate sul fondo.

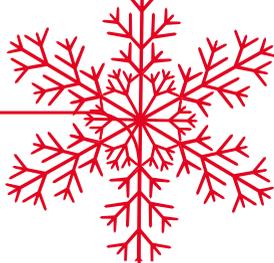
Scavare l'interno con un cucchiaino lasciandone un po' intorno alla buccia. Cospargere con un po' di sale.

Mescolare la polpa delle patate con lo **Squaquerello Nonno Nanni**, aggiungere sale, pepe e l'erba cipollina a pezzettini.

Farcire le patate con il composto e avvolgerle con l'alluminio solo attorno alla buccia. Cospargerle con il Parmigiano e cuocerle in forno con il grill alla massima potenza per qualche minuto. Servire.

**Squaquerello
Nonno Nanni**





MEDAGLIONI DI SPADA AFFUMICATO e Robiola Nonno Nanni *senza lattosio*

.....

 Facile |  30 min |  4 persone

Ingredienti: 200 g di **Robiola Nonno Nanni senza lattosio**, 100 g di pesce spada affumicato, 8 fette di pancarrè, 1 noce di burro, rucola o aneto q.b..

Procedimento: prendere 8 fette di pancarrè, ritagliare con un coppapasta a disco dei medaglioni e tostarli nel forno o sulla piastra da cucina.

Una volta pronta la base, lasciar raffreddare e spalmarvi sopra la **Robiola Nonno Nanni senza lattosio**.

Adagiare sulla tartina un filetto di pesce spada affumicato, guarnire con qualche foglia di rucola o aneto.

Servire in tavola.


**Robiola
Nonno Nanni**





UOVO IN COCOTTE con Fresco Spalmabile Nonno Nanni, TIMO E FUNGHI

Media | 35 min | 4 persone

Ingredienti: 4 uova, noce moscata, 250 g di champignon, 1 cipolla, 150 g di **Fresco Spalmabile Nonno Nanni**, sale, pepe, olio extravergine d'oliva, crostini di pane, timo.

Procedimento: lavare gli champignon per pulirli dalla terra. Rosolare una cipolla in una padella antiaderente, aggiungere i funghi precedentemente tagliati a pezzetti e cuocere per circa 10 minuti. Salare e pepare.

Aromatizzare il **Fresco Spalmabile Nonno Nanni** con un pizzico di noce moscata, sale, pepe. Prendere delle piccole casseruole/cocotte adatte alla cottura in forno e fare uno strato di **Fresco Spalmabile Nonno Nanni** alla base di ognuna. Successivamente fare uno strato di funghi e porre un uovo (facendo attenzione a non romperlo) sopra ogni cocotte.

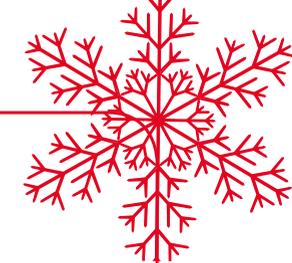
A questo punto prendere una pirofila o una teglia da forno abbastanza capiente e dai bordi alti e adagiarvi sopra le cocotte.

Una volta sistemate, inserire la pirofila in forno preriscaldato a 180° e riempire la pirofila di acqua bollente fino a circa 2/3 delle cocotte per la cottura a bagnomaria. Cuocere per 10 minuti.

A cottura ultimata, togliere le cocotte dal forno e lasciare raffreddare l'acqua prima di togliere la teglia dal forno. Con due cucchiaini, lavorare una quenelle di **Fresco Spalmabile Nonno Nanni** su ogni cocotte e decorare poi con un rametto di timo fresco e pepe.

il fresco spalmabile
Nonno Nanni





TRONCHETTO AL CIOCCOLATO e Robiola Nonno Nanni



Media



40 min



4 persone

Ingredienti per la pasta biscotto al cioccolato: 4 uova intere, 130 g di farina, 50 g di cacao amaro, 150 g di zucchero, 1 bustina di lievito in polvere per dolci.

Ingredienti per la crema alla Robiola: 250 g di **Robiola Nonno Nanni**, 2 cucchiaini di latte condensato, 100 ml di panna da montare zuccherata, 1 cucchiaino di miele.

Ingredienti per la copertura con ganache al cioccolato: 100 g di cioccolato fondente, 170 ml di panna.

Procedimento: preparare la base montando le uova con lo zucchero fino ad ottenere una crema liscia, spumosa e senza grumi.

Aggiungere la farina, il lievito ed il cacao setacciati insieme ed amalgamare con movimenti dal basso verso l'alto in modo che non si smonti sino ad ottenere un impasto soffice e spumoso. Imburrare e infarinare uno stampo quadrato (32x32) ed infornare a 160° (forno ventilato) o 180° (statico) per circa 25-30 minuti. Nel frattempo preparare un canovaccio pulito molto sottile e, una volta cotta, porre la base ancora bollente sul canovaccio.

Facendo attenzione a non romperla, avvolgerla con il telo. In una ciotola unire la **Robiola Nonno Nanni**, il latte condensato ed il miele, amalgamare e unire la panna montata incorporandola bene. Riporre in frigo.

Per la copertura sciogliere a bagnomaria il cioccolato, unire 70 ml di panna liquida, amalgamare e lasciare raffreddare. Montare i restanti 100 ml di panna e porre in frigo. Quando il tutto si sarà raffreddato unire delicatamente la panna montata al cioccolato. Srotolare con delicatezza la base al cioccolato, farcirla con la crema alla **Robiola Nonno Nanni** stendendola con una spatola per renderla uniforme, e riavvolgerla ben stretta. Ricoprire con la crema al cioccolato. Conservare in frigorifero fino al momento di servire.

**Robiola
Nonno Nanni**





PANCAKE NATALIZIO al Fresco Spalmabile Biologico Nonno Nanni

Facile | 35 min | 4 persone

Ingredienti: 25 g di burro, 125 g di farina 00, 2 uova medie, 200 g di latte intero fresco, 6 g di lievito in polvere per dolci, 15 g di zucchero, 150 g di **Fresco Spalmabile Nonno Nanni Biologico**, 250 g di zucchero a velo, frutti di bosco a piacere.

Procedimento: preparare la crema frullando il **Fresco Spalmabile Nonno Nanni Biologico** insieme allo zucchero a velo, fino ad ottenere un composto cremoso (aggiungere del latte se è troppo denso).

Mettere a riposare in frigo. Per i pancake, fondere il burro a fuoco bassissimo e lasciare intiepidire. Versare i tuorli in una ciotola e mescolare assieme al burro fuso e il latte a filo. Unire il lievito alla farina e setacciare tutto nella ciotola con il composto di uova. Montare gli albumi a neve aggiungendo poco alla volta lo zucchero ed incorporare il tutto al composto. Versare al centro di una padella un mestolino di preparato e cuocere a fuoco basso.

Quando la superficie sarà dorata, girare il pancake sull'altro lato, dopodichè sarà pronto. Servire i pancake ben caldi cosparsi di crema al **Fresco Spalmabile Nonno Nanni Biologico** e aggiungere i frutti di bosco, formando degli strati a piacere.

il fresco spalmabile
Nonno Nanni
Biologico





CHEESECAKE AL BICCHIERE con Fresco Spalmabile leggero Nonno Nanni, FRUTTI ROSSI E STELLINE DI NATALE

.....

 Facile |  1 h 40 min |  4 persone

Ingredienti per la cheesecake: 250 g di yogurt greco 0% o 2% grassi, 250 g di **Fresco Spalmabile leggero Nonno Nanni**, 5 cucchiaini di sciroppo d'agave, 1 cucchiaino di essenza di vaniglia, confettura di frutti rossi, mirtilli rossi per decorare.

Ingredienti per le stelline di Natale (circa 30g): 500 g di farina 00, 50 g di fecola di patate, 150 g di zucchero a velo, 200 g di burro, 1 uovo intero, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia, 1 bustina di lievito per dolci, 1 pizzico di sale, panna per dolci q.b..

Procedimento: preparare le stelline di Natale mettendo in una ciotola la farina insieme allo zucchero ed un pizzico di sale. Aggiungere l'uovo, l'estratto di vaniglia ed il burro parzialmente fuso intiepidito; amalgamare il tutto ed aggiungere il lievito in polvere e un po' di panna per dolci, quanto basta per lavorare l'impasto. Avvolgere l'impasto con la pellicola per alimenti e riporlo in frigorifero per una mezz'oretta. Ripreso l'impasto, stenderlo in una sfoglia e ricavare delle stelline con dei taglia biscotti, infornare in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti. Sfnare e lasciar raffreddare completamente. Nel frattempo lavorare lo yogurt greco con il **Fresco Spalmabile leggero Nonno Nanni**, lo sciroppo d'agave e la vaniglia, con l'aiuto di uno sbattitore o una frusta. Distribuire sul fondo del bicchiere la confettura di frutti rossi, aggiungervi sopra con una sac à poche la crema creando uno strato di un paio di cm, guarnire infine con i mirtilli rossi freschi. Mettere in frigo per almeno un'ora, servire fredda.

leggero
il fresco spalmabile
Nonno Nanni





DATTERI RIPIENI di Fresco Spalmabile Nonno Nanni senza lattosio

Facile | 55 min | 10 persone

Ingredienti: 20 datteri, 40 g di miele, 30 g di gherigli di noci, 200 g di **Fresco Spalmabile Nonno Nanni senza lattosio**, cannella q.b., zenzero q.b..

Procedimento: incidere i datteri su un solo lato per il senso della lunghezza in modo da poter eliminare il nocciolo centrale, facendo attenzione a non rompere il frutto. Porre tutti i datteri snocciolati su un vassoio e tenere da parte.

Preparare la crema, unendo in una ciotola il **Fresco Spalmabile Nonno Nanni senza lattosio**, il miele, un pizzico di zenzero e un pizzico di cannella. Mescolare con un cucchiaino di legno o una frusta fino ad ottenere una crema omogenea e ben amalgamata. Farcire i datteri con un cucchiaino oppure con l'ausilio di una sac à poche.

Infine, sbriciolare anche grossolanamente i gherigli di noce e aggiungerne qualche pezzetto sui datteri farciti come decorazione. Far rassodare in frigorifero per circa 1 ora prima di servire.

Senza lattosio
il fresco spalmabile
Nonno Nanni





SEMIFREDDO AL PANETTONE con Ricotta Nonno Nanni E SCAGLIE DI CIOCCOLATO

.....

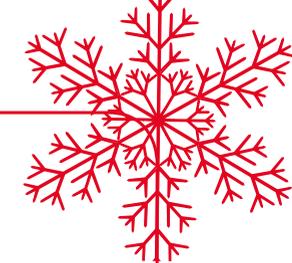
 Facile |  2 h 10 min |  4 persone

Ingredienti: 300 g di **Ricotta Nonno Nanni**, 200 g di panettone, 150 ml di latte, 150 ml di panna fresca, 200g di cioccolato fondente, 2 fogli di colla di pesce, 2 cucchiaini di zucchero.

Procedimento: mettere il panettone in ammollo nel latte e la colla di pesce in ammollo in una ciotolina d'acqua. In una ciotola più grande montare i tuorli delle uova, aggiungere lo zucchero, la ricotta e mescolare per bene. A questo punto strizzare il panettone e aggiungerlo al composto con l'utilizzo delle fruste elettriche; strizzare i fogli di colla di pesce e amalgamarli al composto. A parte montare la panna e aggiungerla delicatamente al preparato, mescolando dal basso verso l'alto. Versare il composto in stampini o bicchieri e metterli in freezer per almeno un paio d'ore. Prima di servire guarnire con delle scaglie di cioccolato fondente.

**Ricotta
Nonno Nanni**





STELLA DI PANDORO CON CREMA al Mascarpone Nonno Nanni

.....

 Facile |  40 min |  4 persone

Ingredienti: 500 g di pandoro, 250 g di **Mascarpone Nonno Nanni**, 1 tazzina di caffè zuccherato, 1 cucchiaino di zucchero semolato, 75 g di cioccolato fondente, zucchero a velo.

Procedimento: in una ciotola unire il **Mascarpone Nonno Nanni** e lo zucchero, mescolare con un cucchiaino di legno fino ad ottenere una crema liscia. A parte preparare il caffè, zuccherarne circa una tazzina e lasciarlo raffreddare. Se non vi è tempo a sufficienza riporlo nel freezer per una decina di minuti.

Nel frattempo tagliare il pandoro a fette a forma di stella in sezione orizzontale, dello spessore di circa 4-5 cm, e successivamente a pezzetti, uno per ciascuna punta. Tritare il cioccolato fondente a pezzetti, oppure in alternativa utilizzare delle gocce di cioccolato. Quando il caffè è ben freddo, unirlo poco alla volta alla crema al **Mascarpone Nonno Nanni** e mescolare per renderla omogenea. Porre il pandoro su un vassoio da portata, aggiungere qualche cucchiaino di crema al mascarpone e caffè e dei pezzetti di cioccolato. Conservare in frigorifero e prima di servire spolverizzare con zucchero a velo.

**Mascarpone
Nonno Nanni**



Nonno Nanni

Il nonno più buono che c'è

BUON
NATALE
E FELICE
ANNO
NUOVO!

Latteria Montello S.p.A
Giavera del Montello (TV)
www.nonnonanni.it

