

### **Mix di pistacchi tostati e speziati**

Ingredienti ( 2 persone):

400 g di pistacchi con il guscio tostati non salati

20 g di albume d'uovo

5 g di sale

Spezie a piacere (zafferano, miso in polvere, sesamo, curry, paprika dolce, nero di seppia)



#### *Preparazione della speziatura:*

Montate l'albume con il sale fino ad ottenere un composto schiumoso. Unite la spezia desiderata e i pistacchi con il guscio amalgamando bene e assicurandovi che tutti i pistacchi siano avvolti dal composto. Adagiate i pistacchi su una teglia ricoperta di carta da forno e lasciate essiccare in forno per un'ora circa alla temperatura di 100°.

Una volta raffreddati, serviteli in piccole ciotole.

## Rotellina di crespella con mascarpone, mortadella e pistacchi

### Ingredienti (4/6 persone)

150 gr di mortadella tagliata sottile

150 gr di mascarpone

30+20 gr di burro

300 gr di latte

150 gr di farina

2 uova

1 pizzico di sale

50 gr di pistacchi tostati tritati



### Preparazione

Preparare la crespella unendo in una ciotola la farina con le uova. Montare il tutto con l'aiuto di una frusta e aggiungere i 30 gr burro fuso e il latte. Amalgamare bene il composto per eliminare gli eventuali grumi aiutandosi con un frullatore a immersione se necessario e, una volta pronto, lasciarlo riposare per un paio di ore.

Scaldare una padella antiaderente grande ed utilizzare il restante burro per ungerla prima di cuocere ogni crespella. Una volta che la crespella è cotta farla raffreddare e profilarla leggermente per ricavarne dei quadrati.

Spalmare la crespella con uno strato di mascarpone leggero e sovrapporre la mortadella. Arrotolare molto bene cercando di rendere il rotolino il più compatto possibile. Lasciare riposare e tagliare come se fosse un rotolino di sushi.

Posizionare infine la rotellina di crespella sul piatto con il lato tagliato verso l'alto e cospargerla con i pistacchi tritati.

## **Cubetto di ricotta al forno con pistacchi, cioccolato e agrumi**

### Ingredienti (4/6 persone)

#### *Per la lingua di gatto al cioccolato*

90 gr di farina  
90 gr di burro  
90gr di zucchero a velo  
40 gr di cacao amaro  
90 gr di albume

### Preparazione

Ammorbidire il burro e disporre in un cutter tutti gli ingredienti. Frullare e creare un composto omogeneo. Sopra un foglio di carta da forno o meglio ancora un tappeto di silicone creare con l'impasto dei quadratini con un lato di 4 cm e con spessore di 2/3 mm. Cuocere in forno a 160 gradi per 2 minuti. Far raffreddare e conservare in luogo fresco e asciutto.

#### *Per la gelatina di agrumi*

400 gr succo di arance filtrato  
100 gr di acqua  
50 gr di zucchero  
15 gr di colla di pesce  
7 gr di agar

### Preparazione

Ammollare la gelatina in acqua fredda, nel frattempo spremere le arance. In un pentolino mettere a scaldare l'acqua con lo zucchero, aggiungere il succo di arancia precedentemente filtrato. Aggiungere la gelatina strizzata e l'agar agar. Mescolare il tutto molto velocemente, portare ad ebollizione e dopo un minuto togliere dal fuoco.

Versare il liquido in uno stampo rettangolare bassocreando uno strato alto 5-6 mm e farlo raffreddare. Tagliare la gelatina della stessa grandezza dei cubi di ricotta.

#### *Per il cubetto di ricotta al forno*

400 gr di ricotta fresca (preferibilmente di capra)  
100 gr di zucchero a velo  
150 gr granella di pistacchi naturali  
cioccolato fuso 100 gr

### Preparazione

Amalgamare lo zucchero con la ricotta e mettere il composto in uno stampo da plum cake in silicone. Cuocere in forno un paio di ore: la prima ora a una temperatura di massimo 120 °C e la seconda a 140-150 °C. Il risultato dovrà essere una sorta di "plum cake dorato e molto asciutto". Far raffreddare e tagliare a cubetti di 3 cm di misura.

Per assemblare il piatto, passare i due lati opposti del cubetto di ricotta nella granella di pistacchi, adagiare il cubetto su un piatto e appoggiarci sopra il quadretto di gelatina di arance, su i due lati liberi appoggiare le cialde di cioccolato e decorare con un paio di foglioline di menta ed un paio di spennellate di cioccolato fuso.



### **American Pistachio Growers**

American Pistachio Growers è un'associazione volontaria del settore agricolo che rappresenta membri tra i quali coltivatori di pistacchi, addetti alla lavorazione e partner del settore in California, Arizona e New Messico. Complessivamente questi stati costituiscono il 100% della produzione commerciale di pistacchio statunitense. Solo la California produce il 99% del totale con i suoi 250.000 acri sparsi in 22 contee. Qui ci sono 950 coltivatori di pistacchi e il valore netto di produzione annuo per la California è pari a 1,16 miliardi di dollari.

Le aree d'azione principali dell'associazione sono: attività di ricerca sugli aspetti nutrizionali del pistacchio; gestione dei Public Affairs; sviluppo di nuovi prodotti; promozione delle proprietà benefiche per la salute dei pistacchi. Guidata da un consiglio di amministrazione di 18 persone, l'American Pistachio Grower si trova a Fresno, in California, e fornisce i servizi fondamentali per i coltivatori di pistacchi americani. I pistacchi dell'American Pistachio Growers sono lo "Snack Ufficiale" del campione americano di snowboard Jeremy Jones, di Miss California e della squadra di water polo statunitense sia maschile che femminile.

Per maggiori informazioni: [www.AmericanPistachios.org](http://www.AmericanPistachios.org)

Per ulteriori informazioni:

#### **Ufficio Stampa American Pistachio Growers**

Noesis Comunicazione

Antonella Nasini – Maria Laura Varcaccio Tel. +39 02 831051.1 [americanpistachios@noesis.net](mailto:americanpistachios@noesis.net)