

# Bovetti Chef

SPECIALE "FESTA DELLA MAMMA"



Ciao bambini...siamo tornati con due nuove e freschissime ricette.  
Siete pronti??? Preparate grembiule e cappello che si parte!!!

**BUON LAVORO!!!**

# UN PIC NIC INSOLITO

Domenica 10 Maggio si festeggia la **Festa della mamma** è una giornata speciale e anche noi Bovettini vogliamo celebrare questo giorno, ma visto il momento particolare perché non usare il tempo che abbiamo in maniera differente...

Come dicono sempre i bambini... "facciamo finta di..." essere nel parco e fare un pic nic (in casa).

Mettiamo una bella coperta in salotto magari con qualche cuscino, dove possiamo gustare deliziosi panini o stuzzichini... e per un giorno la mamma non dovrà lavare i piatti.

A fine pic nic e dopo il dessert un **GRANDE ABBRACCIO** a mamma potrà essere un regalo bellissimo!!!



E adesso qualche qualche spunto per preparare dei dolci speciali e gustosi!

# TIRAMISU' ALLE FRAGOLE

## INGREDIENTI:

- 500g di fragole
- 500g di limone
- 500g di mascarpone
- 250g di zucchero
- Savoiardi quanto basta

## PREPARAZIONE:

Lavate le fragole, tagliatele a pezzetti e mettetele a macerare per 12 ore con il succo dei limoni e 160g di zucchero. Lasciate da parte qualche fragolina per la decorazione.

Filtrate le fragole con un colino e tenete da parte il succo.

Frullate le fragole poi aggiungete lo zucchero rimanente e il mascarpone.

Mescolate fino ad avere un composto omogeneo.

Immergete i savoiardi nel succo di fragola e ricoprite con alcuni lo stampo di una teglia, versate sopra la crema al mascarpone e poi ancora uno strato di savoiardi e crema...fino a quando la crema sarà terminata.

Infine decorate con le fragole che avete messo da parte.

Mettete in frigorifero a riposare per qualche ora ...

# CROSTATA CUORE DI MAMMA

Ecco un secondo dolce da cucinare per la mamma o se volete da cucinare insieme a lei.

Preparalo è semplice, innanzitutto serve una frolla, la ricetta già la conosciamo è uguale a quella dei “biscotti con gelato”, ma non vi preoccupate, se non ve la ricordate più basterà cercala tra le ricette di “Bovetti chef”.

Per la crema al cioccolato...

## INGREDIENTI:

- 300g di cioccolato fondente
- 2,5dl di panna

## PREPARAZIONE:

Grattugiate il cioccolato e mettetelo in un recipiente con la panna.

Cuocete a bagnomaria amalgamando il tutto con una frusta fino a quando il composto sarà fluido ed omogeneo.

Togliete dal fuoco e continuate a sbattere con la frusta fino a quando il composto non sarà abbastanza denso: deve restare attaccato alla frusta ed essere molto liscio.

A questo punto non vi resta che unire la crema al cioccolato con la frolla precedentemente preparata e decorare a piacere.

**BUON APPETITO e... AUGURI MAMMA!!!**