

### Semifreddo di riciclo

#### Ingredienti



300g di torta da riciclare (tipo ciambella, torta paradiso, torta margherita, pandoro, panettone, colomba)

150g di gelato (meglio i gusti tipo crema o a base di cacao)

#### Preparazione

Lasciate ammorbidire il gelato fuori dal freezer per circa 10 minuti. Nel frattempo tagliate la torta a fettine sottili. Contate circa 3 fettine per ogni porzione più uno strato finale a cubetti. Usate degli stampini senza fondo per sformare i semifreddi più facilmente. Mettete una fettina di torta

## Ricette di Iolanda Bronzoni

Scritto da Iolanda Bronzoni  
Lunedì 09 Maggio 2011 13:11

---

alla base di ogni stampino. Lavorate il gelato con un cucchiaio e mettetene un sottile strato sopra la base di torta. Proseguite in questo modo alternando torta e gelato fino a riempire gli stampini. Completate con uno strato di torta a cubetti piccoli e regolari. Riponete in freezer per circa un'ora e mezzo. Togliete i semifreddi dal freezer 10 minuti prima di servirli. Sformate e servite.

### Budino di pane

#### *Ingredienti per quattro persone*



250 grammi di pane secco grattugiato

mezzo bicchiere di latte

150 grammi di burro

100 grammi di zucchero

tre uova

scorza di 1 limone

#### ***Procedimento***

Lasciate ammorbidire il pane grattugiato dentro al latte per circa dieci minuti. Intanto lavorate il burro (toglietelo dal frigo almeno mezz'ora prima di utilizzarlo) dentro a una terrina con un cucchiaino di legno. Quando il burro avrà assunto una consistenza cremosa aggiungete i tuorli delle uova (ricordatevi di tenere da parte l'albume), lo zucchero, il pane grattugiato, la scorza di limone. A questo punto montate a neve l'albume delle uova e aggiungetelo poco per volta mescolando. Versate il composto dentro uno stampo da budino unto con del burro o della margarina e fate cuocere a bagnomaria per circa 45 minuti. Se volete rendere ancora più ricco e gustoso il vostro **budino di pane** potete aggiungere a piacere anche scorzette di cioccolato, cannella in polvere, uvetta e, volendo, anche un goccio di rum o marsala.

### Salame di cioccolato con avanzi

- burro 90 g



- **colomba** 200 g

- 200g di uovo di cioccolato

#### **Preparazione:**

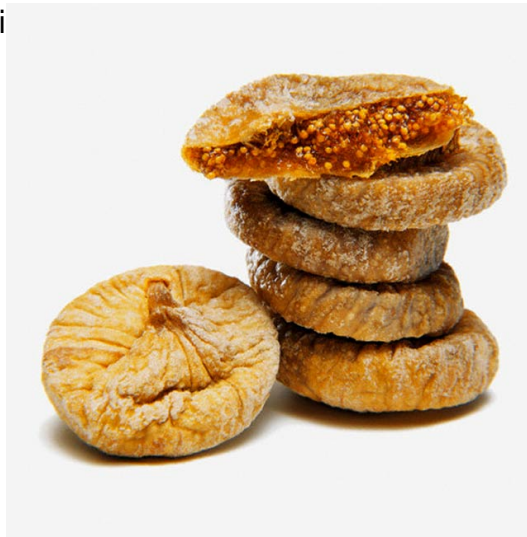
Spezzettate il cioccolato e fatelo fondere con il burro in un pentolino. Unite la colomba, di qualsiasi gusto, precedentemente sbriciolata. Mescolate bene e formate un salame con il composto ottenuto.

Avvolgete il salame ottenuto in un foglio di alluminio e tenetelo in frigo qualche ora prima di servirlo a fette.

### Snack di fichi

#### Ingredienti

La buccia di 1 kg di fichi



1/2 bicchiere di zucchero (meglio se di canna grezzo)

#### Preparazione

Lavate bene i fichi e asciugateli prima di sbucciarli. Stendete lo zucchero su un vassoio e disponetevi le bucce. Premetele contro lo zucchero in modo che aderisca bene, quindi giratele e premete ancora. Conservate lo zucchero in eccesso per altre preparazioni (marmellate, conserve, ecc.) e essiccate le bucce scegliendo il [metodo che è vi è più comodo](#). Consiglio di approfittare della stagione ancora calda per essiccare le bucce al calore del sole. Al sole saranno sufficienti 1 o 2 giornate di sole intenso (la sera proteggete le bucce dall'umidità mettendole in casa), con l'essiccatore 3 ore e in forno 2 ore. Conservate gli snack di bucce in vasetti con chiusura ermetica.

## **Ricette di Iolanda Bronzoni**

Scritto da Iolanda Bronzoni  
Lunedì 09 Maggio 2011 13:11

---