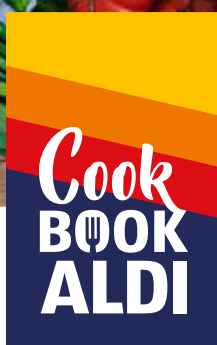




**PORTA A TAVOLA IL GUSTO CON LE
RICETTE E GLI ABBINAMENTI PERFETTI
CONSIGLIATI DA ALDI**



GLI ABBINAMENTI DI DICEMBRE

Dicembre è arrivato e con esso il Natale! Le città si riempiono di luci e decorazioni: un clima di festa che coinvolge anche le nostre tavole, le cene con gli amici o in famiglia. Scopri ricette originali con prodotti di stagione da abbinare con i nostri vini e distillati.

QUESTO MESE PER TE PROPONIAMO RICETTE A BASE DI:



Finocchi

ABBINAMENTO PERFETTO
Garganega IGT Frizzante



Arancia

ABBINAMENTO PERFETTO
Lugana DOC



Ananas

ABBINAMENTO PERFETTO
Grappa Moscato



Cime di rapa

ABBINAMENTO PERFETTO
Primitivo di Manduria DOC



Cavoletti

ABBINAMENTO PERFETTO
Pinot Grigio delle Venezie DOC



Mandarini

ABBINAMENTO PERFETTO
Moscato Asti Spumante



Cavolo viola

ABBINAMENTO PERFETTO
Pignoletto DOC Frizzante



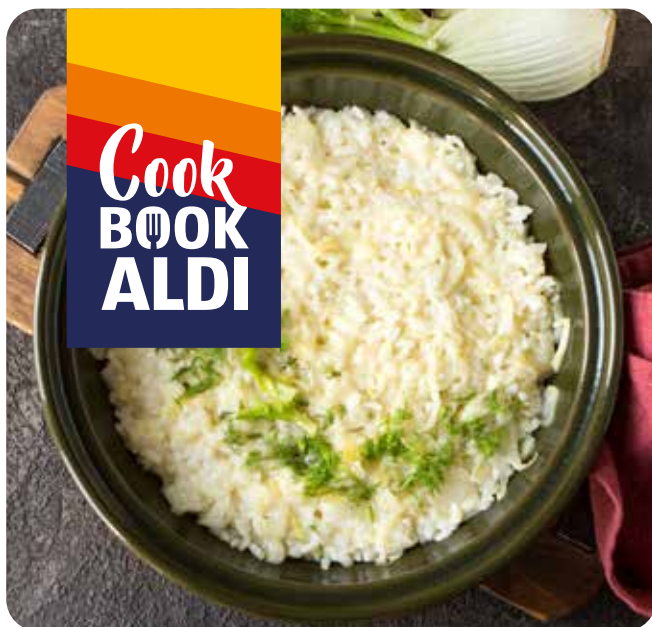
Indivia

ABBINAMENTO PERFETTO
Lugana DOC



Mele

ABBINAMENTO PERFETTO
Moscato Spumante Dolce



RISOTTO AL FINOCCHIO



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

15 MIN
20 MIN



TEMPO TOTALE

35 MIN MEDIO

Il risotto al finocchio con sfumatura di Garganega IGT Frizzante è una variante sofisticata del classico risotto.

In questa ricetta, il finocchio, con il suo sapore dolce e leggermente anisato, si sposa armoniosamente con la vivacità e la freschezza del vino frizzante. La sfumatura con il Garganega IGT Frizzante non solo esalta i sapori del risotto, ma aggiunge anche una nota di eleganza e raffinatezza. Questo piatto è ideale per una cena speciale o per impressionare i tuoi ospiti con un tocco gourmet.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

GARGANEGA IGT FRIZZANTE



VENETO



GARGANEGA



FRESCO, ARMONICO E FLOREALE



11% VOL



8-10° C



ANTIPASTI DI PESCE, PASTA CON VERDURE E FORMAGGI FRESCHI

Il Garganega IGT Frizzante è un vino veneto che si distingue per il suo gusto fresco, armonico e floreale. Presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e un perlage fine e persistente.

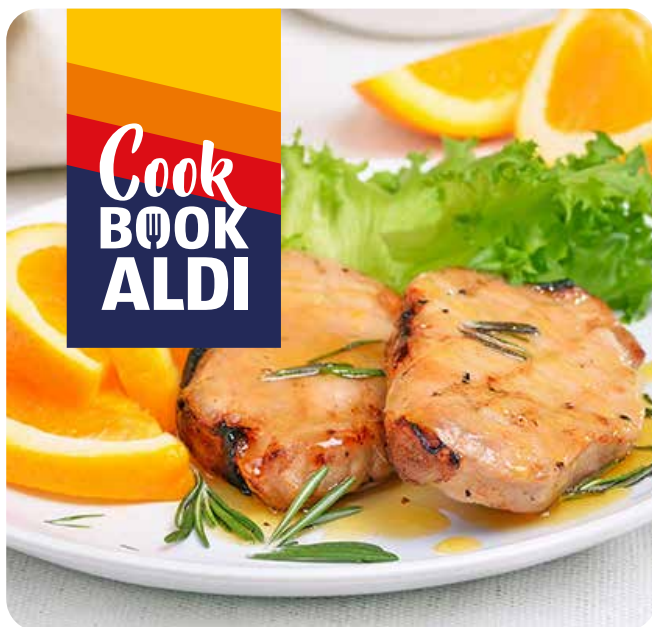
Il suo profumo è delicato, con note floreali e fruttate, mentre il sapore è morbido, amabile con un finale persistente. Questo vino è ottimo da servire con antipasti di pesce, pasta con verdure e, naturalmente, con il nostro risotto al finocchio.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 g di riso Carnaroli "I Colori del Sapore"
- 80 g di Parmigiano Reggiano grattugiato "Primis"
- 40 gr di burro 100% italiano "Bonlà"
- 4 Cucchiari di olio extravergine d'oliva
- 1 Finocchio
- 1 Scalogno
- 1 l di brodo vegetale
- 100 ml di Garganega IGT Frizzante
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Pulire e tagliare finemente lo scalogno e il finocchio.
2. In una padella, scaldare l'olio e aggiungere lo scalogno e il finocchio. Far soffriggere fino a quando non diventano trasparenti.
3. Aggiungere il riso e tostarlo per qualche minuto, mescolando costantemente.
4. Sfumare il riso con il Garganega IGT Frizzante, lasciando evaporare l'alcool e assorbire il liquido dal riso.
5. Iniziare ad aggiungere il brodo vegetale poco alla volta, continuando a mescolare.
6. Cuocere per circa 18 minuti, aggiungendo brodo quando necessario.
7. Quando il riso è quasi cotto, aggiungere il burro e il parmigiano reggiano, mescolando fino a ottenere una consistenza cremosa.
8. Regolare di sale e pepe, e servire caldo.



SCALOPPINE ALL'ARANCIA



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

5 MIN
10 MIN



TEMPO TOTALE

15 MIN

FACILE

Le scaloppine all'arancia sono un piatto classico della cucina italiana, dove la delicatezza del maiale si fonde con la freschezza e la dolcezza delle arance.

Questa ricetta è ideale per chi cerca un secondo piatto facile e veloce, ma allo stesso tempo capace di stupire i commensali con il suo gusto ricco e armonioso. Scopri la ricetta delle scaloppine all'arancia, un piatto semplice e raffinato che unisce la dolcezza dell'arancia alla morbidezza del maiale, perfetto per una cena speciale.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

LUGANA DOC



LOMBARDIA



TREBBIANO DI LUGANA



AROMA DELICATO DI
ALBICOCCA E MANDORLA



13% VOL



8-10° C



ANTIPASTI, CARNE BIANCA,
FORMAGGI FRESCHI E PIATTI
DI PESCE

Per accompagnare questo piatto, suggeriamo il Lugana DOC, un vino bianco lombardo che evoca le sensazioni del lago di Garda.

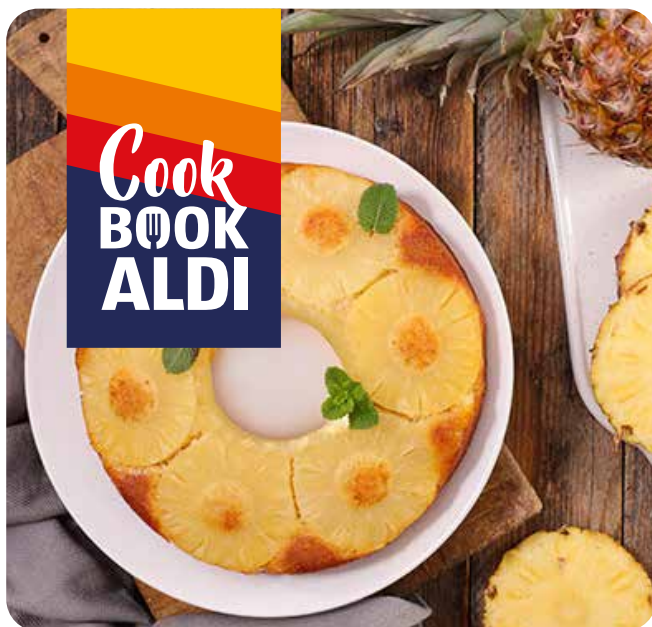
Con intense note di agrumi e mela e un aroma delicato di albicocca e mandorla, questo vino si abbina perfettamente con i sapori dolci e agrumati delle scaloppine all'arancia. Il suo equilibrio e la freschezza lo rendono ideale per esaltare il gusto del piatto, offrendo un'esperienza culinaria raffinata e piacevole.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 Fettine di lonza di maiale "Il Podere"
- 4 Cucchiari di olio extra vergine di oliva DOP Terra di Bari "Regione Che Vai"
- 4 Cucchiari di farina 0 "Bio Natura"
- 3 Arance
- 1 Pizzico di sale rosa dell'Himalaya "Gourmet"
- 1 Pizzico di prezzemolo o timo
- Poco vino bianco Lugana DOC

METODO DI PREPARAZIONE

1. Iniziare infarinando le fettine di maiale. Scaldare una padella con un filo d'olio extra vergine d'oliva e cuocere le fettine, aggiungendo un pizzico di sale, fino a doratura da entrambi i lati.
2. Aggiungere il succo filtrato delle arance e lasciar cuocere per qualche minuto con il coperchio, girando le fettine da entrambi i lati.
3. Sfumare con un po' di vino bianco e lasciate che la cremina formatasi si addensi.
4. Completare con un po' di timo o prezzemolo tritato finemente e servire le scaloppine coperte con la cremina all'arancia.



CIAMBELLA ALL'ANANAS



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA
TEMPO TOTALE

30 MIN
60 MIN



90 MIN FACILE

La ciambella all'ananas è un dolce festivo che combina la dolcezza dell'ananas con la leggerezza e il profumo della Grappa Moscato.

Questa ricetta è ideale per le colazioni o le merende delle giornate di festa, offrendo un gusto unico e una presentazione elegante.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 300 g di farina 0 "BIO Natura"
- 150 g di amido di mais "Bella"
- 300 g di zucchero di canna chiaro
- 100 g di burro 100% italiano "Bonlà"
- 250 g di ricotta "Bonlà"
- 3 Uova medie Antibiotici free "I Colori Del Sapore"
- 1 Cucchiaino di Brandy "Baril D'Or"
- 100 g di latte fresco intero alta qualità "Bonlà"
- 1 Bustina di lievito per dolci "Bella" (16 g)
- Scorza grattugiata di 1 limone
- 1 Fiala di aroma di vaniglia "Bella"
- 200 g di ananas fresco tagliato a cubetti
- 1 Pizzico di sale
- Decorazioni per dolci "Bella"

METODO DI PREPARAZIONE

1. In una capiente ciotola, lavorare con una frusta le uova a temperatura ambiente insieme allo zucchero di canna e al sale fino a renderle ben gonfie e spumose.
2. Aggiungere il burro fuso freddo, la scorza di limone grattugiata, i semi di vaniglia e l'ananas a cubetti.
3. Unire anche la ricotta, il liquore e il latte. Mescolare per amalgamare.
4. Aggiungere la farina, l'amido di mais e il lievito setacciati. Girare con una spatola fino ad ottenere un composto omogeneo.
5. Imburrare e infarinare uno stampo da ciambella da 26 cm di diametro con cerchio apribile. Versare all'interno il composto e cuocere nel forno già caldo a 180° per circa 50 minuti, verificando la cottura con uno stecchino.
6. Sforare e fare raffreddare. Guarnire a piacimento con delle fettine di ananas, glassa e decorazioni.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

GRAPPA MOSCATO



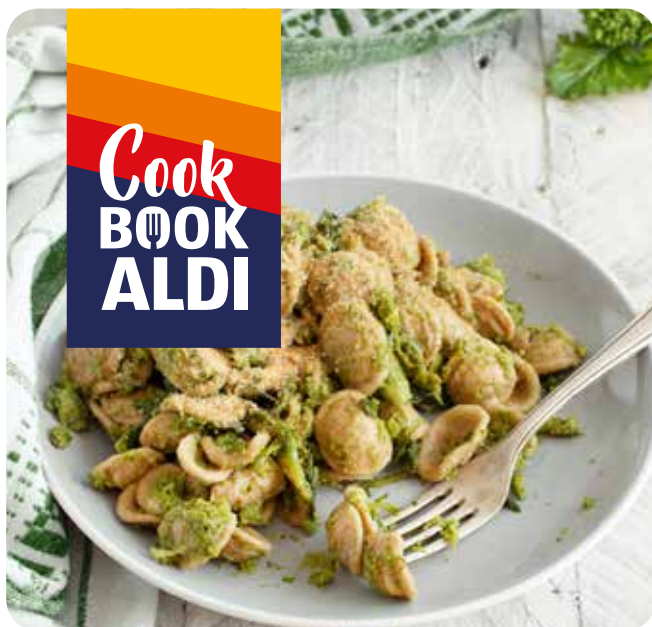
%

40% VOL

La Grappa Moscato è un distillato morbido e fragrante, caratterizzato dai tipici aromi del vitigno Moscato.

Il suo profumo ricco e fruttato è il preludio più indicato al suo gusto morbido, vellutato e moderatamente speziato. Questa grappa si consiglia di degustare a fine pasto, perfetta per accompagnare dolci come la nostra ciambella all'ananas.





ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

30 MIN
15 MIN



TEMPO TOTALE

45 MIN

Facile

Le orecchiette con cime di rapa sono un piatto simbolo della tradizione culinaria pugliese.

Questo primo, semplice ma ricco di sapore, è amato per il suo gusto autentico, che esalta i sapori mediterranei attraverso l'equilibrio perfetto tra pasta fresca, cime di rapa e un tocco di acciughe e aglio.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC



PUGLIA



PRIMITIVO



CORPOSO, SPEZIATO E INTENSO



14% VOL



TUTTI I TIPI DI CARNE E FORMAGGI STAGIONATI

Il Primitivo di Manduria DOC è un vino rosso corposo e intenso, con note di frutti rossi maturi e spezie.

La sua struttura decisa e il finale morbido si abbinano perfettamente alle orecchiette con cime di rapa, esaltando la sapidità delle acciughe e bilanciando il gusto amarognolo delle verdure.

INGREDIENTI PER 3 PERSONE

- 1 kg di cime di rapa
- Acciughe sott'olio
- 1 Spicchio d'aglio
- Olio extra vergine d'oliva DOP "Regione che Vai" q.b.
- Sale fino q.b.

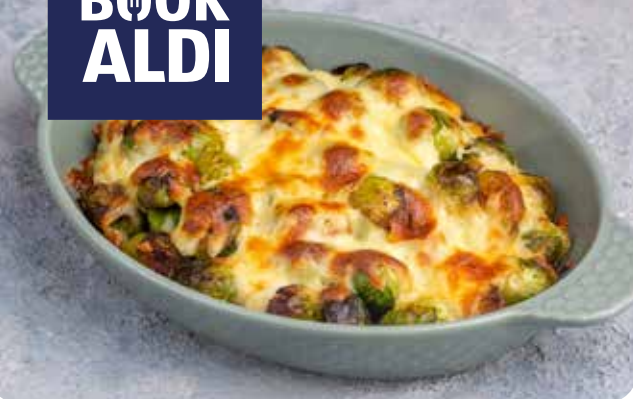
Per le orecchiette

- 100 g di acqua tiepida
- 200 g di semola di grano duro
- Sale fino q.b.
- In alternativa orecchiette fresche (250 g circa per 3 persone)

METODO DI PREPARAZIONE

1. Iniziare dalla preparazione delle orecchiette. Disporre la semola di grano duro a fontana, aggiungere un pizzico di sale, versare l'acqua tiepida al centro e impastare fino a ottenere un composto liscio; lasciar riposare per 30 minuti coperto con un panno.
2. Formare dei rotolini di pasta, tagliarli a pezzetti e modellare le orecchiette trascinando ogni pezzo con un coltello e capovolgendolo con il pollice; disporre su un piano infarinato e lasciar asciugare.
3. Pulire le cime di rapa eliminando i gambi duri, tenendo solo foglie e infiorescenze; sbollentarle in acqua salata per 5 minuti, poi utilizzare la stessa acqua per cuocere le orecchiette.
4. In una padella, scaldare olio, aglio e acciughe fino a farle sciogliere; aggiungere peperoncino se desiderato.
5. Scolare orecchiette e cime di rapa, trasferirle nella padella e saltare per un paio di minuti amalgamando i sapori.

Cook
BOOK
ALDI



CAVOLETTI DI BRUXELLES ALLA PARMIGIANA



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

15 MIN
40 MIN



TEMPO TOTALE

55 MIN Facile

I cavoletti di Bruxelles alla parmigiana sono un contorno gustoso e semplice, perfetto per accompagnare piatti di carne o servire come portata principale vegetariana.

La gratinatura con Parmigiano e la cremosità della besciamella esaltano il sapore delicato dei cavoletti, rendendo questo piatto irresistibile.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 800 g di cavoletti di Bruxelles
- 50 g di burro "Bonlà"
- 1 Spicchio d'aglio
- Parmigiano Reggiano DOP 10 mesi grattugiato "Primis"
- Sale e pepe q.b.

Per la besciamella

- 1 litro di latte
- 100 g di burro "Bonlà"
- 100 g di farina
- Noce moscata q.b.
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Iniziare dalla besciamella. In un pentolino fondere il burro a fuoco moderato; unire la farina mescolando con la frusta. Versare il latte freddo tutto in una volta continuando a mescolare finché inizia a bollire. Salare, diminuire l'intensità della fiamma e cuocere per almeno venti minuti, mescolando di tanto in tanto. Togliere dal fuoco, regolare il sale a occorrenza e, a piacere, insaporire con un pizzico di noce moscata oppure di pepe.
2. Pulire i cavoletti di Bruxelles eliminando le foglie esterne e incidere leggermente la base.
3. Lessare i cavoletti in acqua bollente salata per circa 10 minuti, finché non saranno teneri ma ancora sodi.
4. Ungere una pirofila con una noce di burro e disporre i cavoletti ben scolati.
5. Versare la besciamella sui cavoletti, distribuendola uniformemente. Cospargere con il Parmigiano grattugiato e il pangrattato.
6. Aggiungere qualche fiocchetto di burro sopra e cuocere in forno preriscaldato a 200°C per circa 15-20 minuti, finché la superficie non sarà dorata e croccante.
7. Sfnare e servire caldo come contorno o piatto unico, finché la superficie non sarà dorata e croccante.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC



VENETO



85% PINOT GRIGIO + 15%
VARIETÀ AMMESSE DO



FRUTTATO E FRESCO



12% VOL

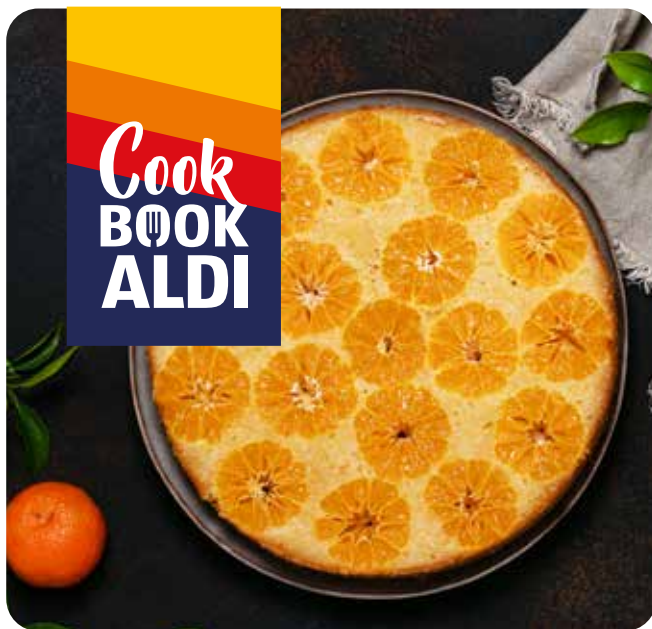


ADATTO A PIATTI DI PESCE O
VEGETARIANI, IDEALE ANCHE
PER L'APERITIVO

Il Pinot Grigio delle Venezie DOC è un vino bianco fresco e delicato, con note floreali e un'acidità equilibrata.

Si abbina perfettamente ai cavoletti di Bruxelles alla parmigiana, bilanciando la ricchezza della besciamella e il gusto saporito del Parmigiano, esaltandone le sfumature delicate.





TORTA AI MANDARINI ROVESCIATA



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

20 MIN
45 MIN



TEMPO TOTALE 65 MIN Facile

La torta ai mandarini rovesciata è un dolce soffice e scenografico, perfetto per celebrare i profumi e i sapori dell'inverno.

La caramellatura dei mandarini regala un tocco unico e un gusto irresistibile, ideale da accompagnare con un calice di bollicine dolci.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

MOSCATO ASTI SPUMANTE



PIEMONTE



MOSCATO 100%



FRUTTATO, DOLCE ED EQUILIBRATO



7% VOL



OTTIMO IN ABBINAMENTO CON DOLCI E DESSERT IN GENERALE

Il Moscato Asti Spumante è un vino dolce e aromatico, caratterizzato da note di frutta matura e un perlage delicato.

Questo spumante si abbina perfettamente alla torta ai mandarini rovesciata, esaltando la freschezza degli agrumi e bilanciando la dolcezza del caramello.

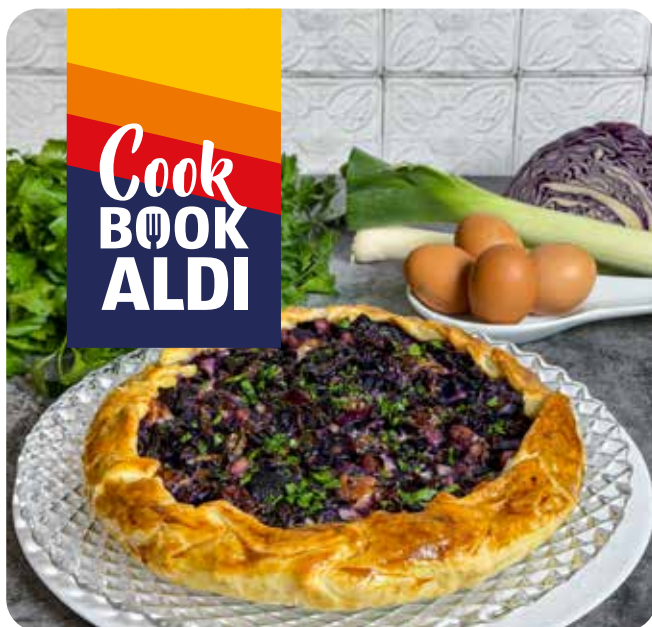
INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- 200 g di farina 00
- 3 Uova Anitbiotic Free "I Colori del Sapore"
- 160 g di zucchero semolato
- 120 g di burro "Bonlà"
- 8 g di lievito per dolci
- 100 g di yogurt bianco intero "Bonlà"
- 50 ml di succo di mandarini
- 1 Pizzico di sale
- 230 g di zucchero semolato
- 150 ml di acqua
- 6 Mandarini non trattati

METODO DI PREPARAZIONE

1. Lavare e tagliare i mandarini a fette sottili. Preparare il caramello sciogliendo 50 g di zucchero in una padella, insieme all'acqua, fino a ottenere un composto dorato.
2. Versare il caramello sul fondo di una tortiera e disporvi sopra le fette di mandarino, sovrapponendole leggermente.
3. In una ciotola, montare il burro, precedentemente ammorbidito, con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere le uova, una alla volta, continuando a mescolare. Aggiungere quindi lo yogurt e il succo di mandarino.
4. Incorporare la farina setacciata con il lievito e un pizzico di sale. A piacere è possibile aggiungere anche la scorza di mandarino grattugiata.
5. Versare l'impasto nella tortiera, livellarlo e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 35-40 minuti.
6. Lasciar intiepidire la torta prima di capovolgerla su un piatto da portata. Servire la torta ai mandarini rovesciata tiepida o a temperatura ambiente.





TORTA SALATA AL CAVOLO VIOLA E FORMAGGIO



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

20 MIN
30 MIN



TEMPO TOTALE

50 MIN

Facile

La torta salata al cavolo viola e formaggio è una ricetta rustica, colorata e ricca di sapore.

Il cavolo cappuccio viola, leggermente croccante, si abbina perfettamente al gusto affumicato della pancetta e alla cremosità del formaggio filante. Una torta salata ideale da gustare come antipasto, piatto unico o per un buffet, da servire tiepida o anche a temperatura ambiente. Il suo abbinamento perfetto? Un calice di Pignoletto DOC Frizzante, per un tocco fresco e vivace.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

PIGNOLETTO DOC FRIZZANTE



EMILIA ROMAGNA



GRECHETTO GENTILE



FRESCO E BRIOSO



8% VOL



IDEALE COME APERITIVO E PIATTI LEGGERI

Il Pignoletto DOC Frizzante è un vino bianco emiliano vivace, fresco e delicatamente fruttato.

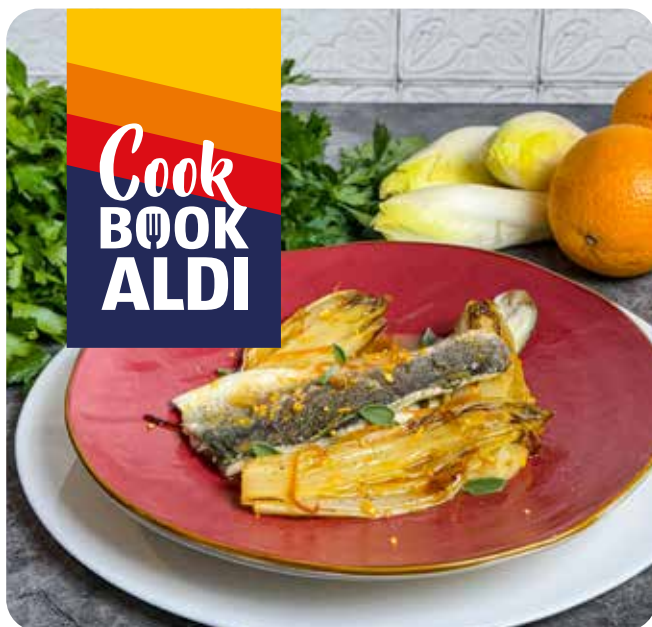
Le sue bollicine leggere e l'aroma floreale accompagnano con armonia il gusto deciso del cavolo e della pancetta, contrastando piacevolmente la componente sapida e la cremosità del formaggio.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 Rotolo di pasta sfoglia "Cucina Nobile"
- 500 g di cavolo cappuccio viola
- 100 g di formaggio a pasta filante (tipo provola o scamorza "Bonlà")
- 80 g di pancetta a cubetti "Il Tagliere del Re"
- 1 Porro
- 1 Uovo
- Olio Extravergine d'Oлива "I Colori del Sapore"
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Lavare il cavolo cappuccio viola e tagliarlo a listarelle sottili. In una padella, scaldare un paio di cucchiai di olio di oliva e saltare un pochino di porro, tagliato a rondelle, con i cubetti di pancetta.
2. Quando la pancetta sarà dorata, unire il cavolo viola, sale e pepe q.b. e cuocere per circa 10 minuti. Il cavolo dovrà rimanere leggermente croccante, non stracotto.
3. Una volta pronto trasferire il tutto in una ciotola e unire la provola tagliata a cubetti.
4. Stendere la pasta sfoglia in una teglia rotonda, bucherellare il fondo con una forchetta e farcire con il ripieno di cavolo e provola. Ripiegare i bordi della sfoglia, a piacere è possibile spennarli con un po' di tuorlo d'uovo.
5. Cuocere in forno a 180° per 30 minuti fino a quando la sfoglia risulterà ben dorata.



FILETTO DI BRANZINO CON INDIVIA CARAMELLATA



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

30 MIN
45 MIN



TEMPO TOTALE 75 MIN FACILE

Il filetto di branzino con indivia caramellata all'arancia è un secondo piatto elegante e leggero, perfetto per chi cerca equilibrio tra sapidità e freschezza.

Il pesce, cotto in padella con semplicità, si abbina all'indivia belga caramellata con succo d'arancia e zucchero, in un contrasto dolce-amaro raffinato e armonioso. Ideale da accompagnare con un calice di Lugana DOC, per esaltare la delicatezza degli ingredienti.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per i filetti di branzino

- 2 Filetti di branzino ASC "Almare Seafood"
- Erbe aromatiche a piacere q.b. (rosmarino, salvia, timo, alloro)
- Olio Extra Vergine d'Oлива DOP Terra di Bari "Regione che Vai"
- 1 Spicchio d'aglio
- Sale e pepe q.b.

Per l'indivia caramellata

- 4 Cespi di Indivia Belga
- 1 Cucchiaino di miele
- 1 Cucchiaino di burro
- 1 Arancia
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Scaldare in padella un velo di olio, lo spicchio d'aglio e le erbe aromatiche a piacere. Unire i filetti di branzino, rosolandoli dal lato della pelle. Coprire con un coperchio e cuocere per circa 10 minuti.
2. Lavare i cespi di indivia, tagliarli a metà per il lungo. Lavare anche l'arancia, tagliare la buccia a julienne (escludendo la parte bianca), dividere l'arancia in due metà e spremere per ricavarne il succo.
3. In una padella scaldare un cucchiaino di burro, rosolare quindi l'indivia tagliata e cuocere qualche minuto a fuoco basso.
4. Unire un cucchiaino di miele all'indivia spadellata e lasciar caramellare. Aggiungere quindi le scorze d'arancia tagliate a julienne e il succo. Cuocere fino a quando il liquido non si sarà ristretto. Salare e pepare a piacere.
5. Servire i filetti di branzino accompagnandoli con l'indivia caramellata.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

LUGANA DOC



LOMBARDIA



TUBIANA DI LUGANA, 10% VITIGNI BACCA BIANCA REGOLAMENTATI



FLOREALE, SAPIDO E MINERALE



12,5% VOL

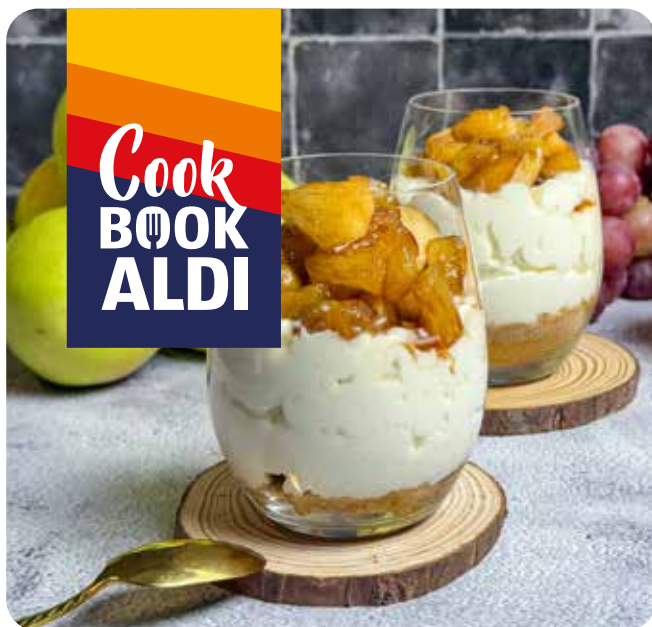


PIATTI A BASE DI PESCE E CARNI BIANCHE

Il Lugana DOC è un vino bianco lombardo fresco, sapido e floreale, con note di frutta matura e agrumi.

La sua eleganza e mineralità lo rendono perfetto per accompagnare il filetto di branzino, mentre la sua acidità bilancia la dolcezza dell'indivia caramellata all'arancia, creando un abbinamento fine e armonico.





DESSERT AL BICCHIERE CON LE MELE



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

20 MIN
10 MIN



TEMPO TOTALE

30 MIN

FACILE

Il dessert al bicchiere con le mele è una variante fresca e originale del classico tiramisù.

In questa ricetta, le mele vengono caramellate in padella con zucchero e cannella, poi alternate a strati di savoiardi e una crema vellutata al mascarpone e panna. Un dolce al cucchiaino morbido e profumato, perfetto da servire in monoporzioni.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

MOSCATO SPUMANTE DOLCE



PIEMONTE



MOSCATO 100%



INTENSO, DELICATO E PROFUMATO



7% VOL



DOLCI E PASTICCERIA SECCA

Il Moscato Spumante Dolce è un vino aromatico e leggero, caratterizzato da note fruttate e floreali, con una dolcezza ben equilibrata da una piacevole freschezza.

Le sue bollicine delicate esaltano la cremosità del mascarpone e la dolcezza naturale delle mele, rendendolo il compagno perfetto per questo dessert al bicchiere.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 3 Mele Golden
- 200 g di mascarpone "Bonlà"
- 200 g di ricotta o formaggio spalmabile
- 200 g di biscotti tipo Digestive "Buon'Ora"
- 60 g di zucchero
- 4 Cucchiaini di zucchero di canna "Happy Harvest"
- 4 Cucchiaini di latte intero "Bonlà"
- Cannella in polvere q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Sbucciare e tagliare a cubetti le mele golden, versarle quindi in una padella con zucchero e cannella e cuocere a fuoco basso per una decina di minuti. Se asciugano troppo rapidamente, aggiungere un filo di acqua.
2. Sbriciolare i biscotti tipo Digestive in un mixer.
3. In una ciotola unire il mascarpone con la ricotta (o altro formaggio spalmabile), lo zucchero e quattro cucchiaini di latte. Amalgamare bene fino ad ottenere una crema soffice.
4. Suddividere la base di biscotti sbriciolati in 4 ciotoline o bicchieri, aggiungere quindi uno strato di crema al mascarpone e terminare con le mele caramellate.
5. Guarnire con una spolverata di altri biscotti sbriciolati o cannella a piacere.
6. Riporre in frigo fino al momento di servire.