DESSERT

Pan pepato alle erbe

INGREDIENTI:
450 g di zucchero rosso.
450 g di mandorle pelate.
320 g di melone candito.
30 g di cioccolato fondente.
260 g di gherigli di noce.
50 g di cedro candito.
Noce moscata.
Cannella in polvere.
2 fogli di ostia.
1 cucchiaino di nepitella secca.
1 cucchiaino di menta secca.
10 foglie di melissa sforbiciate.

PREPARAZIONE
Fate fondere lo zucchero con il cioccolato in un pentolino a fuoco moderato, rimestando velocemente con un cucchiaio di legno per evitare che attacchi sul fondo e bruci; quando il composto è fuso e omogeneo unite i canditi tagliati a quadrettini, le noci spezzettate, le mandorle intere, le erbe, noce moscata, cannella, mescolate molto bene. Stendete il composto formando un disco alto 2 cm, rivestitelo sui due lati con dischi di ostia della stessa dimensione. Passate il pan pepato in forno e cuocete a temperatura moderata per mezz'ora. Sfornate e cospargete con altra cannella.

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150