



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEBRATE

## DESSERT

### Pan pepato alle erbe

# NARRIAMO LE NOSTRE CENE

## RETTETTE FRA PRATI E BOSCHI

#### 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, rimastando velocemente con un cucchiaino di legno per evitare che attacchi sul fondo e bruci; quando il composto è fuso e omogeneo unite i canditi tagliati a quadretti, 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. Sfnate e cospargete con altra cannella.

EDIZIONE  
IDEA NATURA  
MILANO