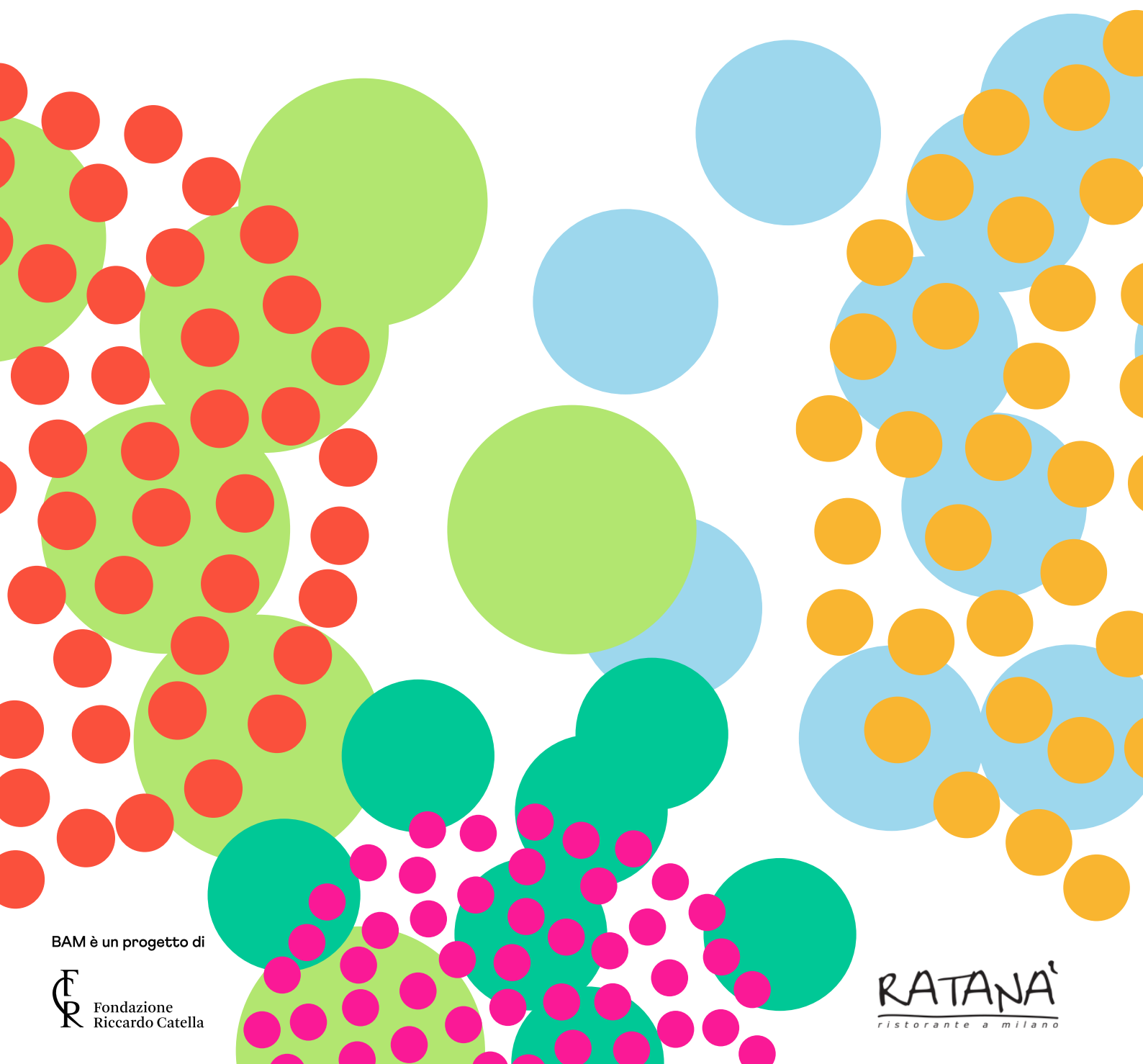


# Merenda di carnevale



BAM è un progetto di



Fondazione  
Riccardo Catella

RATANA'  
ristorante a milano



# Latte di mandorla e menta fresca

Ingredienti per 4 persone

## Ingredienti

Acqua	500 ml
Mandorle di Noto pelate	100 gr
Miele d'acacia	40 gr
Menta fresca in rametti	20/40 gr

## Procedimento

Mettete a bagno le **mandorle** pelate una notte prima.

Il giorno dopo **frullate** il tutto a velocità alta insieme al **miele**, finché non otterrete una crema omogenea.

**Filtrate** il tutto con un colino a maglia fine e una garza, strizzando bene fino a far uscire tutto il liquido.

Aggiungete una quantità di **menta in rametti** a piacere, e lasciate riposare 6/8 ore.

Gustatelo fresco: può essere conservato in frigorifero in una bottiglia fino a una settimana dopo.

## Consiglio anti-spreco:

Fate asciugare la polpa di mandorle avanzata sul vassoio in forno, e poi si usa come "farina" per torte o biscotti.



# Chiacchiere di Carnevale

Ingredienti per 4 persone

## Ingredienti

Farina 00	480 gr
1 uovo intero	60 gr
Zucchero	80 gr
Sale	6 gr
Burro	20 gr
Acqua	25 gr
Succo di limone	25 gr
Scorza di arancia e limone grattugiate	1/2 frutto
1 stecca di vaniglia	

## Procedimento

**Impastate** la farina con lo zucchero, il burro, il sale, le bucce grattugiate e la vaniglia.

Quando l'impasto sarà sabbioso unite l'uovo e i liquidi e iniziate a rimpastarlo fino a quando risulterà liscio (se avete una macchina impastatrice a casa, molto meglio).

Coprite con carta pellicola e lasciate **riposare** in frigorifero per circa 2 ore.

Stendete la pasta con un mattarello o una sfogliatrice e tagliatela a uno spessore di 3/4 mm (personalmente preferisco che le strisce siano molto più fini, al massimo 2mm).

Tagliate in rettangoli con la **rotella zigrinata**, stendeteli in una teglia con della carta forno per far in modo che non si attacchino, incidere il centro del rettangolo sempre con la rotella zigrinata e con le mani girare i rettangoli di pasta su se stessi in modo da arrotolare i lembi.

Friggete in olio di semi di arachidi preferibilmente a 165°, asciugarli su un foglio di carta da forno e cospargerli di **zucchero a velo** prima di servirli.