



LA POLLEDRARA

— RELAIS DI CAMPAGNA —

Sapori di Mamma

**RICETTE DEL CUORE
DAL RELAIS LA POLLEDRARA**

Un omaggio alle mani che ci hanno insegnato ad amare



“Le cose più preziose che ereditiamo non sono oggetti,
ma profumi, sapori e ricordi.”

Dedica alle mamme.

A quelle che impastano senza misurare,
che assaggiano con la punta del cucchiaino
e aggiungono ancora un pizzico d'amore.
A quelle che insegnano che la cucina
non è solo nutrimento,
ma memoria, cura e presenza.
Questo libro è per voi,
che trasformate ogni tavola in casa.

Con profonda gratitudine,
LA POLLEDRARA RELAIS DI CAMPAGNA

PREFAZIONE DELLO CHEF

Ci sono profumi che non si dimenticano.

Il burro che scioglie piano, il sugo che sobbolle la domenica mattina, la torta di mele che annuncia una festa.

Ho voluto raccogliere in queste pagine ricette che parlano di territorio, stagioni e tradizione, ma soprattutto di sentimento. Ogni piatto nasce da un ricordo e viene trasformato con rispetto e delicatezza, per offrire alle mamme che siedono alla nostra tavola un'esperienza insieme elegante e familiare.

Lo spirito di questo libro nasce anche da un piccolo, prezioso gesto: regalo i miei segreti di cucina alle mamme, perché sono preziose e sanno sempre custodire i segreti più belli — quelli fatti di cura, amore e memoria, come una ricetta tramandata che resta nel cuore.

Con affetto e riconoscenza,
Chef Luca Pavia

□ APERITIVI D'AMORE

PAN BRIOCHE TOSTATO, LARDO DI GUARCINO, MIELE DI CASTAGNO E NOCI

Un abbinamento che racconta il territorio: dolce, sapido e avvolgente.

Ingredienti (per 4 persone)

- 8 fette di pan brioche
- 120 g di Lardo di Guarcino affettato sottilissimo
- 2 cucchiaini di miele di castagno
- 40 g di gherigli di noci
- Pepe nero macinato fresco (facoltativo)

Procedimento

1. Tostare leggermente il pan brioche fino a renderlo dorato all'esterno ma ancora soffice all'interno.
2. Adagiare le fettine di Lardo di Guarcino sul pane caldo, in modo che inizino a sciogliersi delicatamente.
3. Colare un filo di miele di castagno.
4. Completare con noci spezzettate grossolanamente e, a piacere, una leggera macinata di pepe.

Consiglio dello Chef: servire tiepido per esaltare la fusione tra la dolcezza del miele e la sapidità del lardo.

Le mie varianti

.....

.....

.....

.....

.....

Un ricordo legato a questa ricetta

.....

.....

.....

.....

.....

La mia ricetta del cuore

.....

.....

.....

.....

.....

POLPETTINE DI BACCALÀ, HUMMUS DI CECI E CIPOLLA ROSSA IN CARPIONE

Un aperitivo elegante che unisce tradizione mediterranea e delicate note agrodolci.

Ingredienti (per 4 persone)

Per le polpettine:

- 400 g di baccalà già ammollato e dissalato
- 1 patata media lessata
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- Pangrattato q.b.
- Olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe q.b.

Per l'hummus di ceci:

- 240 g di ceci già cotti
- 1 cucchiaino di tahina
- Succo di ½ limone
- 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di acqua tiepida (se necessario)

Per la cipolla rossa in carpione:

- 1 cipolla rossa
- 80 ml di aceto di vino bianco
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva
- 1 pizzico di sale

Procedimento

1. Le polpettine

Lessare il baccalà in acqua fredda per circa 10 minuti, scolarlo e privarlo di pelle e lisce. Sminuzzarlo finemente e unirlo alla patata schiacciata. Aggiungere l'uovo, il prezzemolo, un pizzico di pepe e amalgamare. Se necessario, incorporare poco pangrattato fino a ottenere un composto morbido ma lavorabile.

Formare delle piccole polpettine e friggerle in olio extravergine d'oliva caldo fino a doratura, oppure cuocerle in forno a 180°C per circa 15–18 minuti per una versione più leggera.

2. L'hummus

Frullare i ceci con tahina, succo di limone, olio e sale fino a ottenere una crema liscia. Aggiungere poca acqua tiepida se occorre per rendere l'hummus più vellutato.

3. La cipolla in carpione

Affettare finemente la cipolla rossa. In un pentolino scaldare aceto, zucchero, olio e sale fino a sciogliere lo zucchero. Versare il liquido caldo sulle cipolle e lasciar marinare almeno 30 minuti.

Impiattamento

Stendere un cucchiaino di hummus sul piatto, adagiare sopra le polpettine calde e completare con qualche filo di cipolla in carpione. Un filo d'olio a crudo e una fogliolina di prezzemolo fresco doneranno il tocco finale.

Le mie varianti

.....

.....

.....

.....

.....

Un ricordo legato a questa ricetta

.....

.....

.....

.....

.....

La mia ricetta del cuore

.....

.....

.....

.....

.....

□ I PRIMI PIATTI DEL CUORE

□ GNOCCHI DI PATATE CON SALSA DI POMODORINI BRUCIATI, LIMONE SEMICANDITO E GUANCIALE CROCCANTE

Un piatto che unisce morbidezza, acidità e croccantezza: gli gnocchi di patate fatti in casa incontrano l'intensità dei pomodorini arrostiti, la freschezza profumata del limone semicandito e la ricchezza saporita del guanciale croccante.

Ingredienti (4 persone)

Per gli gnocchi

1 kg patate a pasta farinosa

250–300 g farina 00, più extra per lavorare

Un pizzico di sale

Per la salsa di pomodorini bruciati

400–500 g pomodorini ciliegino o datterino

2–3 spicchi d'aglio in camicia

Olio extravergine di oliva

Sale e pepe

Foglie di basilico fresco

Per il limone semicandito

Scorza di 1 limone non trattato

50 g zucchero

50 ml acqua

Per il guanciale croccante

100 g guanciale

Pepe nero macinato fresco

Procedimento

□ *Preparare gli gnocchi*

1. Lessare le patate con la buccia in acqua salata.
2. Pelarle ancora calde e passarle allo schiacciapatate sulla spianatoia infarinata.
3. Aggiungere un pizzico di sale e incorporare gradualmente la farina, impastando delicatamente fino a ottenere un composto liscio e morbido.
4. Formare dei filoncini da circa 1–1,5 cm, tagliarli a tocchetti e, se desiderato, passare leggermente sulle righe di una forchetta.

□ *Salsa di pomodorini bruciati*

1. Tagliare i pomodorini a metà e disporli con l'aglio in camicia su una teglia.
2. Condire con olio, sale e pepe e arrostarli in forno a 180 °C fino a quando la superficie non risulta leggermente bruciacchiata e caramellata (puoi anche farli “abbrustolire” in padella molto calda).
3. Raccogliere i pomodorini rosolati, schiacciarli leggermente e tenere da parte il succo e la polpa intensamente aromatica.
(I pomodorini confit bruciati creano una salsa profonda e dolce, perfetta per avvolgere gli gnocchi.)

□ *Limone semicandito*

1. Grattugiare solo la parte gialla della buccia di limone.
2. Preparare uno sciroppo leggero con acqua e zucchero, quindi immergere le scorze di limone per qualche minuto, fino a farle ammorbidire; scolare e lasciare intiepidire.

□ *Guanciale croccante*

1. Tagliare il guanciale a striscioline o cubetti.
2. Rosolarlo in padella antiaderente senza aggiungere olio, fino a renderlo croccante e dorato.

3. Tenere da parte una parte di guanciale croccante per la guarnizione finale.

□ *Cuocere e servire*

1. Portare a bollore abbondante acqua salata e cuocere gli gnocchi fino a quando non salgono in superficie.
2. Scolarli e saltarli nella padella con la salsa di pomodorini bruciati, aggiungendo un po' di acqua di cottura se necessario.
3. Impiattare su pietanze calde, aggiungere il limone semicandito in piccole strisce, completare con il guanciale croccante e qualche foglia di basilico fresco.

□ *Consiglio dello Chef Luca Pavia*

Per esaltare l'aroma dei pomodorini, meglio arrostarli finché non si formano piccole punte caramellate: questo intensifica la dolcezza e aggiunge un retrogusto affumicato che si fonde perfettamente con la croccantezza del guanciale e la freschezza agrumata del limone semicandito. Servi gli gnocchi appena scolati e saltati in padella per mantenere la texture irregolare che trattiene meglio il sugo.

Le mie varianti

.....

.....

.....

.....

.....

Un ricordo legato a questa ricetta

.....

.....

.....

.....

.....

La mia ricetta del cuore

.....

.....

.....

.....

.....

□ **RISO CARNAROLI MANTECATO CON BURRO AL LIMONE, ASPARAGI, MANDORLE SALATE E LEGGERA FONDU- TA DI PECORINO**

Un primo piatto primaverile ed elegante che combina la cremosità del riso mantecato con le note agrumate del limone, la freschezza degli asparagi, la croccantezza delle mandorle tostate e la morbida fonduta di pecorino.

□ **Ingredienti (4 persone)**

Per il risotto

320 g di riso Carnaroli

1 litro di brodo vegetale caldo

300 g di asparagi freschi

1 scalogno o ½ cipolla bianca finemente tritata

60 g di burro

Succo e scorza di 1 limone non trattato

Sale e pepe nero

Olio extravergine di oliva

Per le mandorle salate

40 g di mandorle pelate

Un pizzico di sale

Per la fonduta di pecorino

100 g di pecorino (romano o toscano più morbido)

100 ml di panna fresca

Pepe nero macinato fresco

□□ **Procedimento**

Preparazione degli asparagi

Pulisci gli asparagi eliminando la parte più dura del gambo.

Taglia le punte e tienile da parte; i resti dei gambi possono essere usati per arricchire il brodo.

Cuoci le punte in acqua salata per 2–3 minuti, scolale e tienile da parte.

Tostare le mandorle

In una padella senza condimento, tosta le mandorle pelate finché diventano leggermente dorate e fragranti. Aggiungi un pizzico di sale e tieni da parte.

Il risotto

In una casseruola larga, scalda un filo di olio con metà del burro e fai appassire lo scalogno senza farlo colorire.

Aggiungi il riso e tostalo per un paio di minuti, mescolando continuamente.

Inizia ad aggiungere il brodo caldo, un mestolo alla volta, e porta il riso a cottura (ci vorranno circa 16–18 minuti).

Circa a metà cottura, unisci le punte di asparagi al riso.

4) Fonduta di pecorino

In un pentolino a parte, scalda la panna fresca senza farla bollire.

Aggiungi il pecorino grattugiato e mescola lentamente fino a ottenere una crema liscia e fluida.

Amalgama con pepe nero macinato a piacere.

5) Mantecatura e servizio

A cottura ultimata, spegni il fuoco e manteca il risotto con il burro rimasto, la scorza e il succo di limone, mescolando delicatamente per ottenere una consistenza lucida e “all’onda”.

Impiatta distribuendo le punte di asparagi, le mandorle salate tostate e completa con la leggera fonduta di pecorino versata a filo.

Una macinata di pepe nero completa il piatto.

Consiglio dello Chef Luca Pavia

Per un risotto perfettamente equilibrato, monta la mantecatura a fuoco spento con burro freddo e scorza di limone: l’acidità del limone risalta la dolcezza naturale degli asparagi e la cremosità del Carnaroli.

Servi la fonduta di pecorino leggermente tiepida a parte, così ogni commensale può dosarla secondo il proprio gusto e mantenere il contrasto con la croccantezza delle mandorle.

Le mie varianti

.....

.....

.....

.....

.....

Un ricordo legato a questa ricetta

.....

.....

.....

.....

.....

La mia ricetta del cuore

.....

.....

.....

.....

.....

I SECONDI PIATTI

GUANCIA DI MANZO BRASATA LENTAMENTE AL VINO ROSSO

Morbida e avvolgente, è il piatto delle lunghe attese e dei profumi che riempiono la cucina di casa.

Ingredienti (per 4 persone)

- 4 guance di manzo (circa 1,2 kg totali)
- 1 bottiglia di vino rosso corposo (750 ml)
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 2 foglie di alloro
- 2 chiodi di garofano
- 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe q.b.
- Brodo vegetale q.b.

Procedimento

La sera precedente, marinare le guance nel vino rosso con le verdure a pezzi e le spezie. Coprire e lasciare in frigorifero per almeno 8 ore.

Scolare la carne e asciugarla. Filtrare e conservare la marinatura.

In una casseruola capiente rosolare le guance nell'olio caldo fino a doratura uniforme. Aggiungere le verdure della marinata e lasciar insaporire. Versare il vino filtrato fino a coprire quasi completamente la carne. Coprire e cuocere a fuoco bassissimo per circa 3 ore, finché la carne sarà morbidissima e si taglierà con la forchetta.

A fine cottura, togliere la carne e frullare il fondo, facendolo eventualmente restringere sul fuoco per ottenere una salsa densa e lucida.

Accompagnamento consigliato (per 4 persone)

Crema di patate:

800 g di patate, 40 g di burro, 80 ml di latte caldo, sale q.b.

oppure

Purea di sedano rapa:

1 sedano rapa medio, 30 g di burro, 60 ml di panna fresca, sale q.b.

Le mie varianti

.....

.....

.....

.....

.....

Un ricordo legato a questa ricetta

.....

.....

.....

.....

.....

La mia ricetta del cuore

.....

.....

.....

.....

.....

SUPREMA DI POLLO RUSPANTE RIPIENA DI RICOTTA E SPINACI

Leggera ma elegante, è il secondo ideale per chi ama i sapori delicati e armoniosi.

Ingredienti (per 4 persone)

- 4 supreme di pollo ruspante (petto con ala, disossato)
- 250 g di ricotta vaccina ben scolata
- 200 g di spinaci freschi
- 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 uovo piccolo
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- 1 noce di burro
- ½ bicchiere di vino bianco secco
- Noce moscata q.b.
- Sale e pepe bianco q.b.
- Spago da cucina q.b.

Procedimento

1. Il ripieno

Lavare e saltare gli spinaci in padella con un filo d'olio per pochi minuti. Strizzarli molto bene e tritarli finemente.

In una ciotola unire ricotta, spinaci, Parmigiano, uovo, un pizzico di noce moscata, sale e pepe bianco. Mescolare fino a ottenere un composto cremoso ma compatto.

2. La preparazione della carne

Aprire delicatamente le supreme a libro, senza separarle completamente. Farcirle con il ripieno di ricotta e spinaci, richiuderle e legarle con spago da cucina per mantenere la forma in cottura.

3. La cottura

In una padella capiente sciogliere burro e olio, adagiare le supreme e rosolarle su tutti i lati fino a doratura uniforme.

Sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare. Coprire e proseguire la cottura a fuoco dolce per circa 20–25 minuti, girandole a metà cottura.

A fine cottura, lasciar riposare 5 minuti prima di rimuovere lo spago e tagliare a fette spesse.

Impiattamento

Servire le fette leggermente sovrapposte, nappando con il fondo di cottura filtrato. Completare con un filo d'olio extravergine a crudo e, a piacere, con un contorno di carotine glassate o un delicato purè di patate.

□□ *I Consigli dello Chef*

Ricotta ben asciutta: lasciarla scolare almeno 2 ore in frigorifero per evitare che il ripieno risulti troppo umido.

Cottura dolce: il pollo ruspante ha fibre più compatte; una temperatura moderata garantisce morbidezza.

Riposo fondamentale: attendere qualche minuto prima di affettare permette ai succhi di redistribuirsi.

Tocco raffinato: per una versione più elegante, aggiungere al fondo di cottura un cucchiaino di panna fresca o qualche goccia di limone per dare luminosità al piatto.

Fine modulo

Le mie varianti

.....

.....

.....

.....

.....

Un ricordo legato a questa ricetta

.....

.....

.....

.....

.....

La mia ricetta del cuore

.....

.....

.....

.....

.....

□ I DOLCI DELLE MAMME

CROSTATA DI MARMELLATA FATTA IN CASA

LA CROSTATA È IL DOLCE DELL'ATTESA.

PROFUMA DI DISPENSA, DI MANI INFARINATE, DI DOMENICHE LENTE.

Ingredienti (stampo da 22 cm)

Per la frolla

- 300 g farina 00
- 150 g burro freddo
- 120 g zucchero
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- Scorza grattugiata di limone non trattato
- Un pizzico di sale

Per il ripieno

- 350 g marmellata fatta in casa (albicocche, visciole o prugne)

Procedimento

- Disporre la farina a fontana, unire il burro freddo a piccoli cubi e lavorare velocemente fino a ottenere un composto sabbioso. Aggiungere zucchero, uova, scorza di limone e sale.
- Impastare brevemente fino a ottenere un panetto liscio. Avvolgere nella pellicola e lasciare riposare in frigorifero per almeno 40 minuti.
- Stendere la frolla a 4–5 mm di spessore. Foderare lo stampo imburato, bucherellare il fondo e distribuire la marmellata.
- Con la pasta restante formare le classiche strisce intrecciate.
- Cuocere in forno statico a 170°C per circa 35–40 minuti, fino a doratura.
- Lasciare raffreddare completamente prima di servire.

Spolverare con zucchero a velo.

□ *Consiglio dello Chef Luca Pavia*

Per una frolla più friabile, lavorate l'impasto il meno possibile e utilizzate burro molto freddo.

Se desiderate un risultato più elegante, spennellate leggermente le strisce con tuorlo e un cucchiaino di panna prima della cottura: otterrete una superficie dorata e lucida.

Le mie varianti

.....

.....

.....

.....

Un ricordo legato a questa ricetta

.....

.....

.....

.....

La mia ricetta del cuore

.....

.....

.....

.....

CIAMBELLONE AL LATTE CALDO

UN DOLCE SOFFICE, SEMPLICE, CAPACE DI RIEMPIRE LA CASA DI PROFUMO.

È LA COLAZIONE DELL'INFANZIA E LA MERENDA CHE CONSOLA.

Ingredienti (stampo da 24 cm)

- 250 g farina 00
- 180 g zucchero
- 3 uova a temperatura ambiente
- 120 ml latte intero
- 120 g burro
- 1 bustina di lievito per dolci (16 g)
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia o scorza di limone
- Un pizzico di sale

Procedimento

- Montare le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
- Scaldare il latte con il burro fino a scioglimento (senza far bollire).
Versare il latte caldo a filo nel composto di uova continuando a mescolare delicatamente.
- Unire la farina setacciata con il lievito e il sale.
Aromatizzare con vaniglia o limone.
- Versare nello stampo imburrato e infarinato.
- Cuocere in forno statico a 170°C per 35–40 minuti.
Verificare con uno stecchino.
- Lasciare intiepidire e spolverare con zucchero a velo.

□ *Consiglio dello Chef Luca Pavia*

Il segreto della sofficità è versare il latte quando è ben caldo, ma non bollente, e incorporarlo lentamente.

Per un profumo ancora più avvolgente, aggiungete un cucchiaino di miele delicato all'impasto: manterrà il dolce morbido più a lungo.

Le mie varianti

.....

.....

.....

.....

.....

Un ricordo legato a questa ricetta

.....

.....

.....

.....

.....

La mia ricetta del cuore

.....

.....

.....

.....

.....

MOUSSE TIRAMISÙ AL VERMOUTH CON BISCOTTO ALLA CANNELLA

Una rivisitazione elegante del tiramisù classico, in forma di mousse al cucchiaino aromatizzata al vermouth, con biscotti alla cannella e decorazioni profumate. Questo dessert unisce la cremosità del mascarpone alla nota aromatica dei vermouth italiani, con un tocco speziato di cannella che ne esalta la personalità.

□ Ingredienti (4 persone)

Per la crema

- 250 g mascarpone
- 150 ml panna fresca da montare
- 2 tuorli d'uovo
- 70 g zucchero a velo
- 40–50 ml vermouth (bianco o rosso, a scelta)
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Per i biscotti alla cannella

- 100–120 g biscotti secchi alla cannella
- 30–40 ml vermouth (per ammorbidire)
- Cannella in polvere q.b.

Per guarnire

- Scaglie di cioccolato fondente
- Una leggera spolverata di cannella
- Zeste di limone o arancia (facoltativo)

□□ Procedimento

1) Preparare la crema

1. In una ciotola, monta i tuorli con lo zucchero a velo fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
2. Aggiungi il mascarpone un cucchiaino alla volta, amalgamando delicatamente per non smontare il composto.
3. Monta la panna fresca a neve morbida e incorporala al mascarpone con movimenti dal basso verso l'alto.
4. Aggiungi l'estratto di vaniglia e il vermouth, mescolando con de-

licatezza fino a ottenere una crema soffice e vellutata.

Per un profilo aromatico equilibrato, il vermouth deve essere aggiunto gradualmente: la sua nota erbacea e leggermente amara completerà perfettamente la ricchezza della crema.

2) *Preparare i biscotti alla cannella*

1. Sbriciola grossolanamente i biscotti alla cannella in una ciotola.
2. Versaci sopra qualche cucchiaino di vermouth per ammorbidirli leggermente (non devono diventare “zuppi”, ma morbidi al palato).
3. Mescola con un pizzico di cannella in polvere per esaltare l’aroma.

3) *Composizione del dessert*

1. In ogni bicchiere da dessert versa uno strato di biscotti ammorbiditi al vermouth.
2. Copri con uno strato generoso di mousse al mascarpone.
3. Ripeti formando due strati alternativi.
4. Completa con una spolverata di cannella, qualche scaglia di cioccolato fondente e, se desideri, delle zeste di agrumi.

□ *Consiglio dello Chef Luca Pavia*

La chiave di questo dessert è l’equilibrio tra la crema morbida e il profumo del vermouth: evitare di esagerare con la bagna dei biscotti mantiene la mousse leggera e setosa, mentre una spolverata di cannella leggerissima esalta gli aromi senza coprirli.

Per una versione ancora più elegante, servi la mousse in bicchierini di vetro trasparente e completa con zeste di limone finemente tagliate, che regalano un profumo fresco e invitante

Le mie varianti

.....

.....

.....

.....

.....

Un ricordo legato a questa ricetta

.....

.....

.....

.....

.....

La mia ricetta del cuore

.....

.....

.....

.....

.....

SACHER ALL'ARANCIA

Ingredienti (per 8 persone)

Per il dolce

- 200 g cioccolato fondente di qualità
- 150 g burro morbido
- 180 g zucchero semolato
- 5 uova a temperatura ambiente
- 150 g farina tipo 00
- 1 cucchiaio di cacao amaro setacciato
- Scorza grattugiata di 1 arancia non trattata
- 250–300 g marmellata di arance (o arance amare)

Per la glassa

- 300 g cioccolato fondente
- 120–150 ml panna fresca

(Questa versione è ispirata alla tradizione della Sachertorte ma arricchita con profumo d'arancia, ripreso nelle versioni moderne di questa torta classica.)

□□ **Procedimento**

1) Preparare l'impasto

1. Sciogli il cioccolato fondente a bagnomaria e lascialo intiepidire.
2. In una ciotola capiente, monta il burro con lo zucchero fino a ottenere una crema chiara e soffice.
3. Aggiungi i tuorli uno alla volta continuando a mescolare.
4. Unisci il cioccolato fuso e la scorza d'arancia grattugiata, amalgamando bene.
5. Monta gli albumi a neve ferma e incorporali delicatamente al composto alternandoli con la farina e il cacao setacciati.

2) Cottura

1. Versa l'impasto in una tortiera da 24 cm imburrata e infarinata.
2. Cuoci in forno statico preriscaldato a 170 °C per 30–35 minuti

(fai la prova stecchino).

3. Lascia raffreddare completamente prima di farcire.

3) Farcitura e montaggio

1. Taglia la torta a metà orizzontalmente.
2. Spalma uno strato generoso di marmellata di arance tra i due dischi.
3. Sovrapponi il disco superiore e spalma uno strato sottile di marmellata anche sulla superficie per aiutare la glassatura.

4) Glassa al cioccolato all'arancia

1. Scalda la panna fino a sfiorare il bollore.
2. Fuori dal fuoco, versa sul cioccolato spezzettato e mescola fino ad ottenere una crema liscia.
3. Lascia intiepidire leggermente e colala sul dolce, coprendo interamente superficie e lati.

□ *Consiglio dello Chef Luca Pavia*

Per una Sacher all'arancia perfetta, lascia riposare il dolce in frigorifero almeno 2 ore dopo la glassatura: i sapori si armonizzano e la superficie assume una lucentezza più profonda. La marmellata di arance aggiunge una freschezza agrumata che bilancia il cioccolato fondente e crea un profilo aromatico più leggero e moderno.

*Ogni mamma insegna una ricetta senza scriverla mai.
È quella fatta “a occhio”, con un pizzico di pazienza
e due mani piene d'amore.
Questo libro è per voi.
Perché la cucina è memoria, e la memoria è casa.*



LA POLLEDRARA

— RELAIS DI CAMPAGNA —