

RICETTE STELLATE

I migliori Chef stellati ai fornelli con Mela Val Venosta!

Crema al mascarpone e mele Stark Val Venosta con crumble di sfoglia e mele disidratate

Ingredienti

100g mascarpone
4 mele Stark Val Venosta
40 g sfoglia
60g zucchero
25g burro

Procedimento

Prendere due mele Stark Val Venosta aggiungere il burro e 30g di zucchero far bollire per 25 minuti, dopo frullare il tutto e far raffreddare. Prendere il mascarpone, aggiungere l'altro zucchero e le mele frullate per poi mischiare il tutto ottenendo una crema.

Cuocere dei dischetti di sfoglia e comporre il piatto.

Per le mele disidratate: tagliarle a fettine sottili e metterle su un foglio di carta da forno. Metterle in micronda per 1 un minuto e mezzo

Marco Offidani

[Executive Chef Château Monfort Milano - Rubacuori Restaurant](#)

