

Blackberry Spring

Mattine di primavera, un po' assonnate.

La casa è silenziosa ma invasa di luce bianca, il tempo è sospeso e quando si spalanca la finestra entra aria tiepida.

C'è un balcone con qualche raggio di sole, i piedi nudi sul pavimento freddo della cucina e la mente è zingara, vaga verso un anticipo d'estate, verso sogni belli e pensieri felici. C'è voglia di svegliarsi abbracciati, di cantare canzoni antiche, di ridere di gusto.

La pelle coccolata dall'eccellenza dermocosmetica Rilastil è morbida, profuma di libertà dopo una doccia tiepida che con calma, come questa primavera, va a risvegliare i sensi e, si spera, la voglia di amare, di fidarsi e di credere.

È tempo di fiori, colori, profumi, risvegli e gioie: per celebrare l'arrivo della primavera Rilastil ha pensato a una ricetta ad hoc, ispirata, composta e profumata.

Fagottini di pasta fillo con more e zabaione montato alla vaniglia, una proposta culinaria delicata ma gustosa, dolce ma decisa, un po' come il caldo sole che timido fa capolino in un cielo azzurro.

Le more dolci in ricordo dei raccolti in quelle estati spensierate con i nonni.

Le more che sembrano uscite da una favola tanto sono belle e pacifiche.

Le more di quel colore così goloso che solo vederle riempie gli occhi di sapore selvatico.

Morbide curve di zabaione, riccioli soffici, particolari deliziosi scritti in punta di lillà oppure austeri contrasti in un bianco e nero deciso.

Come i prodotti di bellezza delle donne svelano i desideri di chi li ama per amarsi, così anche una piccola tortina riesce a raccontare in pochissimi dettagli (e ingredienti) quello che una donna desidera. Capricci di gola, capricci di stagione: c'è differenza?

Questa sweet experience che Rilastil ha riservato alle sue consumatrici è una chicca dell'arte pasticceria che nel creare mini-mûres-tatin event-specific, dagli ingredienti selezionati e ricercati, celebra e contribuisce alla bellezza e all'elasticità della pelle

Fagottini di pasta fillo con more e zabaione montato alla vaniglia:

una ricetta vegana per un dolce ritrovarsi di gioie a inizio primavera.

Ingredienti:

- Fogli di pasta fillo
- marmellata di more
- 500 gr di latte di mandorla
- 15 gr (un cucchiaino) di maizena
- 75 gr di zucchero di canna
- 1 bustina di zafferano
- 1 baccello di vaniglia

Preparazione zabaione:

- Mettere il latte di mandorla sul fuoco insieme allo zucchero di canna, allo zafferano e al baccello di vaniglia, leggermente aperto.
- Lasciare bollire per 5 minuti e fare raffreddare.
- Unire la maizena e mescolare con la frusta per evitare che si formino grumi.
- Mescolare per due minuti e lasciare raffreddare in frigorifero.
- Formare con la pasta fillo piccoli triangoli.
- Riempire i triangoli con un cucchiaino di marmellata e due o tre more ciascuno.
- Infornare per 20 minuti a 180°C.

Et voilà. Il dessert perfetto per concludere questi pasti primaverili.

