

Torta pan di stelle – I dolci di Flavia

La torta più semplice e scenografica che piace sempre a tutti, un po' come il tiramisù. E in fondo il principio è lo stesso.

Ingredienti

700g Pan di Stelle

750g panna fresca da montare

350/400g nutella

Latte q.b.



Lavorazione:

Montate la panna. In una tortiera a cerniera create una base inzuppando i Pan di Stelle nel latte (oppure se preferite latte e caffè) cercando di chiudere tutti gli spazi, ricoprire con uno strato di Nutella (leggermente fatta ammorbidire al microonde o a bagnomaria d'inverno – d'estate non è necessario) e infine con uno strato di panna montata. Stratificate così gli ingredienti per altre due volte. Riponete in freezer per un paio d'ore e decorate con cacao amaro, ciuffi di panna montata e intorno potete decorarla con biscotti Pan di Stelle che potete far aderire con un pochino



di Nutella sulla superficie da attacca

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#).

[Vai alla prossima ricetta.](#)

Coppa all'amaretto – I dolci di Flavia

Ingredienti:

2 tuorli + 2 albumi montati a neve
180g di zucchero
2 bicchierini di liquore all'amaretto
500g di mascarpone
150g di amaretti

Lavorazione:



Coppa
all'amaretto –
I dolci di
Flavia

Montate gli albumi a neve e tenere da parte. Montate i tuorli con lo zucchero finché non diventano chiari e spumosi. Incorporate il mascarpone gradualmente, facendo attenzione ai grumi. Unite quindi il liquore e circa 70g di amaretti sbriciolati grossolanamente. Infine, incorporate con movimenti dal basso verso l'alto gli albumi per non smontarli.

Composizione:

Prendete le coppette e sbriciolate gli amaretti avanzati sul fondo bagnandoli con un po' di liquore all'amaretto. Create uno strato di crema, un altro di amaretti sbriciolati e un altro di crema. Decorate a vostro piacere!

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#).

[Vai alla prossima ricetta.](#)

Torta di patate americane – I dolci di Flavia

Questa torta l'ho imparata a fare dal mio papà (come tante altre torte "base").

E ogni volta che la preparava quando ero bambina sapevo che era arrivato l'autunno.

La torta è molto semplice, leggera e non particolarmente elaborata; ideale come merenda energetica sana e gustosa.

Ingredienti:

500g patate americane

100g zucchero

100g farina

Un bicchierino di rum

2 bicchieri di latte

1 bustina di lievito

Uvette q.b.



Lavorazione:

Lessate le patate in pentola a pressione per circa 20 minuti e passatele con passa verdure. Mettete in ammollo le uvette in acqua calda per farle rinvenire. Aggiungete lo zucchero e la farina setacciati, quindi incorporate i liquidi gradualmente.

Aggiungete la bustina di lievito.

Cottura: 180° gradi per 50 minuti.

La torta ottenuta sarà non tanto alta e dalla consistenza corposa.

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#).

[Vai alla prossima ricetta.](#)

Panna Cotta al Caramello – I dolci di Flavia

Ricetta di Flavia Bullo

Ingredienti

500ml panna fresca

1 bicchiere d'acqua

100g zucchero

1 fiala di aroma alla vaniglia o una bacca di vaniglia

2 fogli di colla di pesce

topping al caramello (vedere sotto)

Preparazione:

Mettere a mollo in acqua fredda i fogli di colla di pesce per 5min.

Intanto scaldare in un pentolino la panna con lo zucchero, il bicchiere di acqua e l'aroma alla vaniglia.

Strizzare la colla di pesce e farla sciogliere bene nella panna calda fino a quasi a ebollizione.

Versare nelle coppette monoporzione e lasciare intiepidire; poi far rassodare in frigo

Attenzione: Se si usa la bacca di vaniglia filtrare col colino i semi prima di mettere nelle coppette e incidere la bacca.

Per il **caramello** io uso il topping Fabbri veloce e ottimo per guarnire.



Volendo fare in casa il caramello si può mettere sul fuoco in un pentolino 3-4cucchiari pieni di zucchero e mezzo bicchiere di acqua e continuare a mescolare fino a che caramellizza (il problema è che va preparato all'ultimo, in quanto l'umidità del frigo rende il caramello *home made* molto liquido e a me personalmente soddisfa poco)

Alternative per guarnire: cioccolato fuso o coulis (salsa) di fragole

Per la salsa di fragole:

100g fragole

2-3 cucchiari di zucchero

il succo di mezzo limone

In un pentolino a fuoco dolce cuocere per pochi (2-3) minuti le fragole a pezzetti con zucchero e limone, frullare poi con frullatore ad immersione e la salsa è pronta per guarnire.

[Vai alla prossima ricetta.](#)

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#)

Who we are

Who we are

Rossella Di Palma

Grows up among books, dogs, horses and other animals, never imagining that, one day, she would have been on the other side of the fence. After graduating (master level degree) in English Language and Literature and after a fellowship at Mount Holyoke College (USA), she started writing (and taking pics!) for dogs and shooting magazines. She became a professional journalist, published two books and took care of some other editorial projects and later graduated in veterinary medicine. Rossella is an English Setter enthusiast and pointing dogs are her favourites but, being terribly curious, she is always happy to watch and enjoy dogs belonging to any breeds. She thinks that interacting with dogs and

“living” them is the best way to get to know these animals. Here on Dogs and Country, trying to be bi-lingual, she rules



on the sections [Dogs & Country](#) and [A Month on The Moor](#).

Where you can find Rossella on paper: Sentieri di Caccia, Beccacce che Passione e Cinghiale che Passione. In passato: Gli speciali di Sentieri di Caccia; Gli Speciali di Cani; Cinghiale

International; Ti Presento il Cane; Parma Economica; South African Wingshooters; Fieldsports, Il libro dei Setter; Il Pastore Tedesco.

Emanuele Nava

Emanuele Nava was born about 30 years ago in Brianza, near Milan, but he later migrated to the hills of Valcerrina (Monferrato, Piedmont). He took this decision in order to satisfy his passion for hounds, hare hunting and the countryside. Hunting hare with hounds is his lifestyle. Emanuele writes for some hunting/shooting magazines and actively trains his hounds and hunts with his pack. He also travels all around Italy to meet more hounds and hound people, in the hope to improve his knowledge. Together with Francesca Asunis, he owns the kennel affix Vicamar under which they breed Beagles and Italian Hounds. He rules on [Cavilli & Segugi](#) (Quibbles and Hounds, a name coming from Horses (in Italian cavalli) and Hounds. His writings, unfortunately, are available only in Italian.

Where to find Emanuele on paper: Sentieri di Caccia.

Guests:

Tok Mostert

Tok is a South African Professional Hunter (PH) now living in



Sweden. He has hunted over thousands of hoofed and dangerous animals in his own country and in Europe but he claims his best hunts have been those done together with his German Shorttailed Pointer Flake.

We are very happy to host his articles on pointing dogs training. They can be found in the section [Training](#). His articles are available only in English.

Flavia Bullo

Studies Veterinary Medicine at the University of Milan and, being dog less at the moment, relazes herself through baking. Her recipes (cakes and desserts) can be found under the category [Sweet Dreams](#).

