

Prima fase — Confronto con il testimone

Pesche ripiene

Ingredienti (per 6 persone):

- 6 pesche non troppo mature
[*se non è stagione di pesche, è possibile utilizzare pesche sciroppate]
- 1 etto di amaretti
- 2 tuorli d'uovo
- ½ etto di burro
- 2 cucchiaini di cacao amaro
- 4 cucchiaini di zucchero
- 1 pizzico di cannella in polvere

1. Lavate le pesche e tagliarle a metà, poi togliete il nocciolo e scavate un poco la polpa con un cucchiaino.
2. Mettete la polpa ricavata in una terrina e schiacciatela bene con una forchetta fino a farne una pasta omogenea.
3. Aggiungete alla polpa lo zucchero, gli amaretti sbriciolati, 30 grammi di burro, il cacao amaro, i due tuorli d'uovo e il pizzico di cannella.
6. Mescolate bene il tutto e riempite le pesche con il composto ottenuto.
7. Disponete dentro una pirofila imburrata le pesche ripiene e mettete a cuocere in forno a 180-200 gradi per circa mezz'ora.
8. Togliete dal forno e lasciate raffreddare prima di... gustare!!!

Tiramisù

Ingredienti per 8 persone:

500 gr mascarpone

5 uova

3 cucchiaini grandi di zucchero

Savoardi o altri biscotti

Latte con cacao in polvere q.b.

Cacao in polvere e scaglie di cioccolato

Procedimento

Per fare la crema:

Dividere i bianchi dai tuorli, in una ciotola montare prima i bianchi a neve ferma, alla fine aggiungere un cucchiaino di zucchero. A parte montare i tuorli con lo zucchero rimanente, poi aggiungere pian piano il mascarpone continuando a mescolare con le fruste. Incorporare la crema bianca con quella rossa, mescolando dal basso verso l'alto. La crema è pronta!

Uniamo gli ingredienti:

Inzuppare i biscotti nel latte e cacao, disporli nella teglia a creare il primo strato. Ricoprire con la crema e procedere alternando strati di biscotti a strati di crema fino ad esaurimento degli ingredienti.

Il tocco finale:

Spolverare infine con il cacao e le scaglie di cioccolato e mettere in frigo a riposare. Come i veri cuochi, prima di mangiare, bisogna leccare il cucchiaino.

La ricetta della santità

Regalata da don Bosco al piccolo Domenico Savio

«Primo: **allegria**. Ciò che ti turba e ti toglie la pace non viene da Dio. Secondo: **i tuoi doveri di studio e di pietà**. Attenzione a scuola, impegno nello studio, impegno nella preghiera. Tutto questo non farlo per ambizione, ma per amore del Signore. Terzo: **far del bene agli altri**. Aiuta i tuoi compagni sempre, anche se ti costa sacrificio.

La santità è tutta qui!>>