

Nutella: non sente la crisi. D'estate mangiamola con la frutta

Inviato da Marista Urru
lunedì 06 luglio 2009

Scrive le Figarò che la Nutella se ne infischia della crisi e che anzi si prevede che per la fine di Agosto sarà registrato un aumento delle vendite almeno dell'8,4 % su un aumento dello scorso anno del 6%, niente male.

Ricordate il libretto satirico di tal Riccardo Cassini sulla Nutella , che proponeva divertenti scritti in latino maccheronico comprensibile a tutti, un po' cattivello avvertiva:

" Nutella placet omnibus pueris atque puellis sed, si troppa Nutella fagocitare, cicciones divenire, cutaneis eructionibus sottostare et brufolos peticellosque supra facie tua stratos formare..."

Ma sfidando gli strati di pedicelli e confidando nella buona sorte , noi la possiamo benissimo mangiare, magari con moderazione, anche d'estate: una ottima idea in tale senso la prendo dal sito di Misya .

Nutella banane e Yogurt

Ingredienti:

1 kg
di banane,

1 vasetto di yogurt alla vaniglia o bianco,

1 vasetto di nutella

Procedimento:

Tagliare le banane a tocchetti alti un paio di dita, disporle una accanto all'altra su un ampio piatto, spalmare un cucchiaino di Nutella su ogni tocchetto, poi metter sopra ogni pezzetto con Nutella 1 cucchiaino di yogurt.

Io ho provato, ottimo dessert estivo

Una delle molte ricette di Nutella fatta in casa, questa provandola mi è sembrata la migliore, ricordiamo che se qualche volta eviteremo un po' di additivi, la salute se ne avvantaggerà di certo.

100 gr nocciole tostate e spellate

200 gr cioccolato fondente

100 gr cioccolato al latte

150 gr zucchero

160 gr latte fresco intero

90 ml di olio di semi

1 bustina vanillina.

tritare le nocciole nel mixer finché non si forma una specie di pasta, aggiungere lo zucchero e tritare ancora, aggiungere il cioccolato spezzettato e tritare, aggiungere la vanillina il latte e l'olio e impastare (sempre con il mixer) fino a che il composto non è omogeneo. Trasferire in una pentola e cuocere a bagnomaria senza mai smettere di mescolare. Quando l'impasto avrà la consistenza giusta, lasciare raffreddare e trasferire in un barattolo.