



Published 1 settimana ago on 23 Dicembre 2023  
By Adnkronos

## Natale con "I Love Fruit & Veg from Europe": Regala un Tiramisù agli Agrumi – un delizioso e salutare dolce festivo

Arancia e cioccolato: una ricetta che fa bene e apporta energia.

ROMA, 23 dicembre 2023 /PRNewswire/ -- Il Natale è alle porte, portando con sé giorni festivi e i migliori frutti della stagione. Con il progetto "I Love Fruit & Veg from Europe", promosso dalle organizzazioni produttrici Agritalia, A.O.A., La Deliziosa, Meridia e Terra Orti, e cofinanziato dalla Commissione Europea, i pranzi e le cene possono essere ricchi, deliziosi e salutari. Il nostro regalo sotto l'albero di Natale quest'anno è un Tiramisù agli Agrumi, creato dallo chef Pierpaolo Giorgio. È la conclusione perfetta di un pasto natalizio con frutti dai nostri menù festivi - arance, limoni e mandarini.



Gli agrumi sono tra i nostri migliori amici quando si tratta di mantenersi in salute: sono ricchi di vitamina C, che rafforza il sistema immunitario, e vitamina A, che migliora la resistenza alle infezioni e ha effetti positivi sul sistema digestivo e sulla vista. Gli agrumi sono anche ricchi di acido folico, benefico per il rinnovamento cellulare, selenio, un antiossidante naturale e

### ULTIME NOTIZIE



CRONACA / 2 ore ago  
**Napoli, donna uccisa da proiettile vagante a Capodanno:...**



ESTERI / 3 ore ago  
**Hong Kong, Jimmy Lai a processo: si dichiara non colpevole**



ULTIMA ORA / 3 ore ago  
**Ucraina, missili russi su Kiev: mancano acqua e luce**



ESTERI / 3 ore ago  
**Terremoto Giappone, 30 i morti. Scosse di assestamento...**



ESTERI / 3 ore ago  
**Corea del Sud, accoltellato leader opposizione Lee Jae-myung**



ESTERI / 4 ore ago  
**Donald Trump, le urne in tribunale – Ascolta il...**



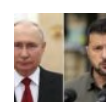
ESTERI / 4 ore ago  
**Israele, primi soldati via da Gaza. Hamas propone accordo:...**



IMMEDIAPRESS / 5 ore ago  
**Systems Spray-Cooled receives order from Hybar**



IMMEDIAPRESS / 8 ore ago  
**#H9meAzingMoments CON ERLING HAALAND – I PRODOTTI...**



ESTERI / 11 ore ago  
**Ucraina-Russia, Zelensky: "Portiamo guerra in..."**

Ingredienti per 8 porzioni individuali:

Per la Pâté à bombe:

Per il ripieno:

Per gli strati:

Per la decorazione:

Procedimento:

Montare i tuorli d'uovo in un robot da cucina alla massima velocità. Nel frattempo, unire acqua e zucchero in un pentolino e portare a 121 °C. Quindi, lasciare che le fruste girino e versare lo sciroppo nei tuorli d'uovo montati. Continuare a battere fino a quando il composto si raffredda, quindi mettere da parte. In una ciotola separata, montare il mascarpone con la panna fino a ottenere picchi morbidi, quindi mescolare insieme le due miscele, mescolando dal basso verso l'alto. Riempire una sac à poche con la crema ottenuta. Preparare uno sciroppo con succo d'arancia e Cointreau, inzuppare i savoiardi nel liquido. Creare porzioni individuali alternando strati di crema e savoiardi (devono essere leggermente inzuppati). Infine, guarnire con scaglie di cioccolato fondente e fette di arancia essiccate.

Per ulteriori ricette, visita [www.ilovefruitandvegfromeurope.com](http://www.ilovefruitandvegfromeurope.com)



Foto -

[https://mma.prnewswire.com/media/2307190/I\\_Love\\_Fruit\\_Veg\\_from\\_Europe\\_Tiramisu.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/2307190/I_Love_Fruit_Veg_from_Europe_Tiramisu.jpg)Logo

- [https://mma.prnewswire.com/media/2186805/Logo\\_F\\_V\\_Logo.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/2186805/Logo_F_V_Logo.jpg)Logo -

[https://mma.prnewswire.com/media/2186804/footer\\_oriz\\_F\\_V\\_IM2\\_ITA\\_1\\_Logo.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/2186804/footer_oriz_F_V_IM2_ITA_1_Logo.jpg)

C

View original content:<https://www.prnewswire.com/it/comunicati-stampa/natale-con-i-love-fruit-veg-from-europe-regala-un-tiramisu-agli-agrumi--un-delizioso-e-salutare-dolce-festivo-302021993.html>

DONT MISS

Hard Rock International Breaks Ground on Hard Rock Hotel...

UP NEXT

GenSci Launches Global Innovation Hub in Shanghai



Adnkronos



ESTERI / 13 ore ago

Volo Roma-Boston, fumo a bordo: atterraggio...



SPETTACOLO / 13 ore ago

Concerto di Capodanno 2024 della Fenice festeggia i 70 anni...



POLITICA / 14 ore ago

Renzi: "Ma perché portare pistole al veglione con..."



POLITICA / 14 ore ago

Delmastro: "Non ero presente, poi ho atteso soccorsi..."



ULTIMA ORA / 14 ore ago

Parte colpo da pistola del deputato Pozzolo, un ferito al...



ESTERI / 14 ore ago

Israele, Alta Corte boccia la riforma della giustizia



CRONACA / 16 ore ago

Meteo, 2024 comincia con pioggia e poi arrivano freddo e...



SPORT / 17 ore ago

Mbappé accende il calciomercato: Psg o Real Madrid?



CRONACA / 17 ore ago

Capodanno 2024, bolle guerra per i botti