



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

POSTED BY: REDAZIONE WEB 24 DICEMBRE 2023

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 stimolante del sistema immunitario, oltre a calcio, magnesio e fosforo, che contribuiscono a mantenere ossa e denti in salute.

La Ricetta: Tiramisù agli Agrumi, Arancia-Cioccolato

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

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

>> Itaipress  
Agenzia di Stampa

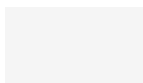


Dalle Live Demo ai progetti di R&D alla formazione 4.0 per studenti e imprese. SMACT taglia il traguardo del primo triennio



Padova Hall, approvato il bilancio 2021 utile per 372mila euro. Padova Congress protagonista per il futuro

Dalla serra intelligente alla «shared kitchen», nasce in Fiera la Live Demo dedicata all'agrifood



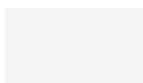
PRIMO CASO IN VENETO APPLICAZIONE DEL C.D. "CODICE ROSSO BIS" – LA POLIZIA DI STATO ARRESTA PER MALTRATTAMENTI UN 23ENNE MAROCCHINO.



Comune di Padova: "Noi non ci caschiamo! Facciamo rete contro le truffe agli anziani", bilancio positivo per il progetto contro le truffe alla terza età

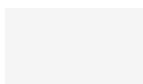


Aperte le iscrizioni al convegno "L'occupazione maschile e femminile in Veneto": Giovedì 11 gennaio la Consigliera regionale presenta il Rapporto Biennale



DA OGGI IL SOVRINTENDENTE CAPO COORDINATORE BRUNO GUSELLA VA IN PENSIONE

>> Itaipress  
Agenzia di Stampa



Spalletti "L'Italia c'è e mi fa battere il cuore"

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/2307190/1\\_Love\\_Fruit\\_Veg\\_from\\_Europe\\_Tiramisu.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/2307190/1_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)

Footer – [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>

f SHARE

t TWEET

p PIN

g+ SHARE

◀ Previous post      Next post ▶

Padovanews è un periodico iscritto nel Registro della stampa del Tribunale di Padova (numero iscrizione 2072 del 07/03/2007) Editore: Associazione di promozione sociale "Mescool - network creativo indipendente". Iscrizione al registro degli operatori di comunicazione nr. 19506. Tutti i contenuti, quali, il testo, la grafica, le immagini e le informazioni presenti all'interno di questo sito sono con licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale 2.5 Italia (CC BY-NC 2.5), eccetto dove diversamente specificato. Ogni prodotto, logo o società menzionati in

Utilità

Estrazioni del lotto

Oroscopo

Mostre e musei

Al cinema

Cerco lavoro

Spalletti "L'Italia c'è e mi fa battere il cuore"

Mediterraneo, al rialzo stime su aumento del livello marino sulle coste

ASILO NIDO COMUNALE "Marco da Cles" – APERTURA ISCRIZIONI per l'anno educativo 2024/2025

Negli occhi di Sarah. Storie della Shoah padovana – Un recital di musiche e parole venerdì 31 gennaio in sala Filarmonica

Il censimento permanente a Camposampiero

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Accetta      Rifiuta      Privacy policy



Bus con 79 turisti bosniaci a bordo esce fuori strada e si ribalta nel veneziano, oltre 30 feriti



Leao "Pioli merita il meglio, il campionato è lungo"



Malagò "E' l'anno dei sogni da trasformare in storia"



Forte scossa di terremoto di 7.1 in Giappone



Boston non si ferma, si sblocca Detroit, male i Lakers