

Gli editoriali.

La ricetta del semifreddo al torrone

Scopri come preparare il semifreddo al torrone, un dessert facile, delizioso e perfetto per riutilizzare gli avanzi natalizi.

Il periodo delle festività ci regala sempre una grande varietà di **dolci natalizi**, come il **panettone**, il **pandoro** e il **torrone**. Spesso, dopo le feste, ci troviamo con un surplus di queste delizie che possono essere riutilizzate per creare dei dessert facili e gustosi, evitando così gli sprechi. Un modo per riciclare il torrone avanzato, ad esempio, è quello di preparare il semifreddo al torrone, una ricetta della nonna perfetta per chiudere in bellezza il menù con un tocco di freschezza.

Il semifreddo al torrone è una ricetta che può essere preparata sia come **dolce unico** in un grande piatto di portata, sia in **pratiche monoporzioni**. Questo lo rende ideale per ogni tipo di occasione, da un grande pranzo in famiglia a una cena più intima. La sua preparazione non richiede competenze particolari in pasticceria, ma il risultato è sempre di grande effetto. Vediamo insieme come prepararlo.

Tempo preparazione: 35 minuti

Difficoltà: Media

Ingredienti per 8 persone:

- Torrone morbido alle mandorle 300g
- Ricotta fresca 250g
- Panna da montare 200ml
- Zucchero a velo 100g
- Albumi 3



Procedimento

1. Per iniziare, assicurati di avere tutto il necessario, mettendo gli ingredienti in ciotole da tenere sul piano di lavoro.
2. Inizia **sbriciolando il torrone** in **pezzi non troppo fini**. Questo aggiungerà una piacevole **croccantezza** al tuo semifreddo.
3. In una ciotola capiente, lavora la **ricotta** con lo **zucchero a velo** fino a ottenere un **composto omogeneo e cremoso**. Questo sarà la base del tuo semifreddo al torrone.
4. In un'altra ciotola, monta la **panna** fino a che non diventa ferma. Assicurati che sia ben fredda per facilitare la montatura.
5. In una terza ciotola, monta gli **albumi** a neve fermissima. L'aggiunta degli albumi montati è essenziale per dare leggerezza al dolce.
6. Aggiungi delicatamente la panna montata alla ricotta, mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il composto. Segui lo stesso procedimento per gli **albumi montati**.
7. Una volta che il composto è liscio e omogeneo, aggiungi i pezzi di torrone sbriciolato e mescola delicatamente.
8. Versa il composto in uno **stampo da plumcake** rivestito di pellicola trasparente o in **stampini individuali** se preferisci le monoporzioni.
9. Copri con **pellicola trasparente** e lascia **riposare in freezer per almeno 4 ore**, meglio se tutta la notte.
10. Per servire il tuo semifreddo al torrone, toglì il dolce dal freezer circa **10-15 minuti prima di portarlo in tavola**. Questo tempo permetterà al semifreddo di **ammorbidirsi leggermente**, rendendolo più facile da tagliare e più piacevole da gustare. Disponi le

fette su piatti da dessert e, se lo desideri, aggiungi qualche decorazione per renderlo più goloso e scenografico. Servi immediatamente per goderti la perfetta combinazione di **texture cremosa e croccante** che solo il semifreddo al torrone può offrire.

Come decorare il semifreddo al torrone

Per rendere il tuo semifreddo al torrone ancora più invitante, puoi decorarlo con **ciuffi di panna montata**, **scaglie di cioccolato fondente**, e qualche **pezzetto di torrone intero**. Un'alternativa elegante è utilizzare **bacche fresche** come **lamponi** o **mirtilli** per un tocco di colore e freschezza.

Quanto si conserva il semifreddo al torrone?

Il semifreddo al torrone si conserva perfettamente in **freezer** per circa **2 mesi**. Assicurati di **coprirlo bene con pellicola per alimenti** per evitare che assorba odori e per mantenere la sua consistenza cremosa e morbida. Prima di servirlo, è meglio **trasferirlo in frigorifero per 20-30 minuti** per rendere più semplice il taglio.

Con queste indicazioni, sei pronto per preparare un delizioso semifreddo al torrone, perfetto per stupire i tuoi ospiti con un dessert tradizionale fresco e delizioso.