

02 Aprile 2021

I Savoiardsi si gustano anche al cucchiaio

Questo biscotto dalle nobili origini è perfetto per preparare dolci e dolcetti da servire al bicchiere e gustare a ogni cucchiata



Dolci delizie

Il gusto è delicato e la consistenza unica. I **Savoiardsi** sono così: perfetti per essere inzuppati, combinanti con altri sapori e degustati anche al cucchiaio insieme a creme classiche o innovative. Pensando a questi biscotti dalla forma oblunga e la pasta spugnosa, la mente non può che correre all'amatissimo **Tiramisù**, ma a ben vedere non è la sola specialità al cucchiaio che vede protagonisti i Savoiardsi. La storia di questi biscotti è molto antica, ma il loro impasto fatto di farina, zucchero e uova (montando a parte gli albumi) si sposa alla perfezione anche con le idee più innovative. Certo, si tratta quasi sempre di **variazioni sul tema**: ma nelle tante versioni di tiramisù si può trovare quella più adatta ad ogni occasione, da presentare magari in **porzione singola** custodita da un bicchierino di vetro e persino quella per chi non vuole eccedere con le calorie.

Savoiardsi, biscotti leggeri per palati raffinati [1]

Quando a cucinare è il socio, il Tiramisù non ha più segreti [2]

Per rendere più fresco il classico tiramisù si può cominciare sostituendo la spolverata di cacao con **frutta fresca**, che potrebbe essere inserita anche come strato tra i Savoiarda e la crema al mascarpone, se si preferisce anche trasformata in sciroppo denso e cremoso. Candidati ideali sono i **frutti rossi** come fragole o mirtilli, ma anche **mele e agrumi** sanno dare un tocco sfizioso. In quest'ultimo caso si può provare anche ad inzuppare i Savoiarda nel limoncello, anziché nel tipico caffè. Se si vuole optare per una versione più leggera?, è possibile utilizzare **ricotta vaccina fresca** al posto della crema di mascarpone e alternarla con uno strato di purea di mele (oppure dadini di mela saltati in padella con lo zucchero) e cannella da adagiare sopra ai Savoiarda inzuppati di **succo di mela**, ricoprendo poi il tutto con purea di mela, miele e un pizzico di cannella. Lo stesso si può ripetere con frutta a piacere e gli abbinamenti che più aggradano.

Tiramisù leggero alle fragole con savoiarda home made [3]

Le possibilità sono innumerevoli: con o senza mascarpone, con l'aggiunta di cioccolato nella crema, o nella variante allo **yogurt**, con granella di mandorle o pistacchio, con i Savoiarda imbevuti nell'orzo, in liquori alla frutta o addirittura nella birra. Le varianti e le idee si possono estendere anche ad un altro tra i dolci più tipici a base di Savoiarda: la **Zuppa inglese**. Questa ricetta, che si compone dei noti biscotti (o il pan di Spagna) abbinati creme, è nata da un'ispirazione tutta italiana ed è oggi un classico per ogni occasione in Emilia Romagna e Toscana. Un'idea per le feste pasquali? L'**uovo di Pasqua ripieno di tiramisù o di zuppa inglese**. Anche in questo caso, si può scegliere una misura contenuta per mantenere piccole porzioni da distribuire singolarmente agli ospiti. Si taglia in due l'uovo di Pasqua, dall'alto in basso, e si riempie ogni metà con la versione di questi due dolci che volete abbinare al cioccolato scelto (fondente o al latte), poi non resta che godersi ogni cucchiata.

Zuppa inglese: il dolce leggendario dalle origini tutte italiane [4]

Links

[1] <http://territori.coop.it/territori/savoiarda-biscotti-leggeri-palati-raffinati>

[2] <http://territori.coop.it/ricette/quando-cucinare-%C3%A8-il-socio-il-tiramis%C3%B9-non-ha-pi%C3%B9-segreti>

[3] <http://territori.coop.it/ricette/tiramis%C3%B9-leggero-alle-fragole-con-savoiarda-home-made>

[4] <http://territori.coop.it/territori/zuppa-inglese-il-dolce-leggendario-dalle-origini-tutte-italiane>