

## Ristorante Riviera



### Spaghetti con le vongole veraci

#### *Ingredienti per 6 persone*

1/2 Kg di vongole veraci  
2/3 spicchi di aglio  
qb prezzemolo  
qb olio di oliva  
qb vino bianco  
500 gr di spaghetti

In una padella bella grande mettere le vongole (dopo averle precedentemente lasciate in ammollo con acqua e sale e battute per riconoscere quelle contenenti eventualmente della sabbia), l'aglio, un po' d'olio di oliva, coprire e accendere il fuoco bello vivo, mescolando ogni tanto finchè le vongole non si saranno dischiuse; a questo punto aggiunge vino bianco secco, lasciar evaporare.

Cuocere in abbondante acqua salata gli spaghetti, scolarli belli al dente e tuffarli nella padella, mescolare velocemente aggiungendo abbondante prezzemolo ed un po' di olio. Servire in tavola.

### Semifreddo al torroncino con croccante di anacardi

#### *Ingredienti per 10 persone*

4 tuorli d'uovo  
gr 60 moscato  
gr 30 torrone  
gr 250 panna liquida  
gr 80 zucchero di canna  
gr 600 panna montata  
gr 30 cointreau  
gr 200 croccante di anacardi  
gr 100 pasta di pistacchio  
gr 150 cioccolato fondente

In una casseruola mettere il torrone con 150 gr di panna liquida, far sciogliere il tutto a fuoco lento e lasciare intiepidire. Montare i tuorli d'uovo con il moscato, il Cointreau e lo zucchero di canna, unire metà della panna montata, quindi incorporate il torrone sciolto, amalgamare ed aggiungere la rimanente panna montata. Stendere sulla base degli stampi un po' di croccante di anacardi sbriciolato e formare un leggero strato, versare quindi negli stampini il semifreddo e poi mettere in congelatore a raffreddare per 3 ore. Stemperare la pasta di pistacchi con un po' di panna liquida fino ad ottenere una crema densa, far fondere il cioccolato.

Con il cioccolato fuso fare un disegno sul piatto, decorate con la crema di pistacchi ed il croccante sbriciolato, disporre sopra due fettine di semifreddo.