



**RICETTA 11^ CLASSIFICATA**

**Dessert di Loganberry e Pane di segale tostato  
di LEMKINS Silvia e TORNAGHI Sonia**

URL del blog <https://www.cookingfromminneapolismilan.com>

Account social: <https://www.facebook.com/silvia.lemkins>

Permalink alla ricetta <https://www.cookingfromminneapolismilan.com/dessert-di-pane-segale-e-loganberry/>





## **INGREDIENTI per due porzioni**

6 fette di pane di segale secca (o essiccata al forno - ricetta sul blog di questa settimana)  
1 cucchiaio di burro  
1 cucchiaio di zucchero di cocco (o zucchero scuro)  
un pizzico di cannella  
1/2 tazza di marmellata di Loganberry (o more o lampone)  
1/2 tazza di succo puro (non zuccherato) di melograno  
1 tazza di panna  
1 cucchiaio di zucchero a velo  
1 cucchiaio di pistacchi tritati

## **PROCEDIMENTO**

1. Grattugiare finemente il pane di segale. 2. Sciogliere il burro in un padellino e tostare il pane grattugiato per qualche minuto. 3. Togliere dal fuoco ed aggiungere mescolandolo lo zucchero e cannella. Lasciarlo raffreddare. 4. Intanto aggiungere alla marmellata il succo di melograno ed amalgamare il tutto bene. 5. Montare la panna con lo zucchero a velo. 6. Mettere uno strato del preparato del pane in un bicchiere o ciottola di vetro. 7. Sopra versare un po' del miscuglio di marmellata e succo di melograno. 8. Stendere sopra un po' di panna montata e sopra ancora il pane grattugiato. 9. Finire con un bel ciuffo di panna montata con una spolverata di pistacchi tritati.





**LO PAN NER NELLA CUCINA CONTEMPORANEA**  
Contest 2018

---

