

## Una nuova vita per l'Uovo di Pasqua

**Pubblicato:** Sabato 31 Marzo 2018



Avete ricevuto molte uova di Pasqua? Ricordatevi di tenerne da parte una metà: perchè può diventare uno splendido dolce d'alta pasticceria.

A raccontarci come, il pasticcere **Davide Steffenini**, giovane eccellenza varesina: che in una video ricetta ci ha mostrato come recuperare un uovo di Pasqua e trasformarlo in un altro dolce: **“L'uovo senza uovo”**, una piccola delizia realizzata senza uova di gallina.

### L'“UOVO SENZA UOVO” DI DAVIDE STEFFENINI

La ricetta, passo passo, è descritta nel video, Qui sotto gli ingredienti necessari per il ripieno.

*Per la crema:*

200gr di panna  
200gr di mascarpone fresco  
1 bacca di vaniglia bourbon del Madagascar  
28 grammi di zucchero

*Per la farcitura:*

Quanto basta di pasta sfoglia caramellata  
200gr di frutti di bosco misti

**Stefania Radman**

stefania.radman@varesenews.it