

color cacco

Contendono agli agrumi la nuance più squillante di stagione.

Non limitatevi a gustarli a fine pasto, ma sfruttate la loro polpa succosa

per abbinamenti agrodolci, stravaganti e scenografici.

E nel freezer si trasformano in sorbetti squisiti

a cura di Laura Savini
foto Linda Pugliese
food styling Chelsea Zimmer

Con le costolette di maiale arrosto

Ingredienti per 2 persone: * 1 cucchiaio di olio d'oliva * 2 costolette di maiale alte 2 cm * 3 cachi Fuyu (sono la varietà più piccola e compatta) * 1 cipolla rossa * 4 cimette di rosmarino;
per glassare 1 caco piccolo, maturo * 1 cucchiaio di olio d'oliva * 1 cucchiaio di senape in grani * 2 cucchiaini di zucchero di canna * sale * pepe

* **Preriscaldate** il forno a 180 °C. * **Frullate** gli ingredienti per la glassa. Riscaldare l'olio in padella. Rosolate le costolette, insaporite con sale e pepe. * **Togliete** dal fuoco, unite i cachi a fettine spesse 1 cm, la cipolla affettata finemente e il rosmarino. Versate parte della glassa sulla carne. * **Arrostite** le costolette, in padella e senza coperchio, per 15-18 minuti o comunque finché risultano ben cotte.

* **A parte**, fate addensare la glassa rimasta: dovrà assumere un aspetto lucido. Versatela sulla carne e servite il piatto caldissimo.



Uno stuzzichino da servire
con l'aperitivo a base di
bollicine (Pinot Bianco Atthesis
Alto Adige doc Kettmeir)



Delizie al crudo

Ingredienti per 8 persone: * 4-6 cachi
Fuyu mondati della parte superiore * miele
di acacia * prosciutto crudo di San Daniele
tagliato a fettine sottili e morbide

* **Preriscaldate** il forno a 90 °C. * **Tagliate**
i cachi a fette sottili (l'ideale è uno spessore
di circa ½ cm). Distribuite le fette su due
teglie sufficientemente ampie, in modo che non
si sovrappongano. Fatele cuocere nel forno
per almeno un'ora o comunque finché
i bordi risultano ben asciutti. * **Lasciate**
raffreddare le fette e conservatele in un vasetto
a chiusura ermetica fino al momento di
consumarle. * **Servitele** ricoperte con fette
sottili di prosciutto crudo e poi
cosparse con qualche goccia di miele.