

## Amazon Fresh e il Pastry Chef Damiano Carrara presentano quattro deliziose ricette per un perfetto Brunch Natalizio

In occasione del Natale, il celebre Pastry Chef Damiano Carrara ha ideato quattro ricette ispirate dall'ampia selezione di prodotti di qualità disponibili nello store [Amazon Supermercato](#)



**Milano, 12 dicembre 2023** – Per rendere ancora più speciale e goloso il periodo natalizio, **Amazon Fresh** – il servizio di consegna della spesa in giornata di **Amazon.it** riservato ai clienti Amazon Prime – annuncia la collaborazione con il celebre Pastry Chef lucchese **Damiano Carrara** che, ispirato dai prodotti disponibili nello store [Amazon Supermercato](#), ha ideato **quattro ricette** inedite per offrire ai clienti nuove idee e spunti culinari in occasione delle feste.

Giudice per il programma televisivo Bake Off Italia – Dolci in forno e autore di diversi libri, Damiano Carrara è il fondatore di [Atelier Damiano Carrara](#), il famoso laboratorio di pasticceria di Lucca che da anni basa la propria filosofia sull'artigianalità dei prodotti e la cura dei dettagli. Nascono proprio tra queste mura **le speciali creazioni** che lo chef ha ideato per rendere ancora più gustose **le feste natalizie dei clienti Amazon Fresh**.

Il menù prevede **due ricette salate, una dolce** e un **cocktail**, perfetti per le occasioni di festa in famiglia o tra amici. Si parte con un **Avocado toast** del tutto inedito con **ventaglio di avocado, pomodorino ciliegino confit e cipolla rossa caramellata** per proseguire con una **Mini-quiche monoporzione con zucchine e quenelle di panna acida all'erba cipollina**, un'ottima idea per un brunch originale con cui stupire gli invitati. Ad accompagnare, un **Cocktail profumato** a base di **lamponi, lime, sciroppo d'agave, zucchero semolato e menta fresca**. Per chiudere il menù, il dolce è davvero immancabile, soprattutto se si tratta di un **Tiramisù natalizio**

**speziato** decisamente unico: con **spezie, crumble al cacao, biscotto savoiardo, bagna al caffè e pâte à bombe al mascarpone.**

Gli ingredienti per preparare queste golose ricette e tanti altri generi alimentari sono tutti a portata di click grazie ad Amazon Supermercato, la destinazione perfetta per fare la spesa online e riceverla comodamente a casa propria in finestre di 2 ore.

La consegna della spesa in giornata è accessibile nella sezione dedicata del sito [Amazon.it/supermercato](https://www.amazon.it/supermercato) o attraverso la shopping app di Amazon. Qui è possibile verificare la copertura del servizio inserendo il CAP della propria abitazione o nel punto scelto per la consegna della spesa e selezionare uno dei supermercati disponibili nella zona di riferimento tra **Amazon Fresh** o i partner di vendita come **Unes** e Pam **PANORAMA**.

Il servizio, dedicato ai clienti Amazon Prime, raggiunge oggi sei città italiane – **Milano, Roma, Torino, Bologna, Bergamo, Busto Arsizio e comuni limitrofi** – dando la possibilità a un numero sempre maggiore di clienti Amazon Prime di fare la spesa in modo facile e veloce e di riceverla in giornata in finestre di due ore. Inoltre, è possibile approfittare di vantaggi esclusivi come la **consegna in finestre di una o due ore**, la possibilità di accedere a **un’ampia selezione di prodotti di qualità**, inclusi freschi e surgelati, per tutte le esigenze e a prezzi convenienti, e di approfittare di **offerte speciali in tutte le categorie** per risparmiare sugli acquisti.

Non resta che dare il via ai festeggiamenti in cucina! Di seguito le indicazioni per preparare le stuzzicanti ricette di **Damiano Carrara** e la lista degli ingredienti, tutti disponibili e acquistabili nello store [Amazon Supermercato](https://www.amazon.it/supermercato). **Inoltre, in occasione di questa collaborazione con lo chef Damiano Carrara, tutti i clienti potranno beneficiare di 5€ di sconto sulla prossima spesa da Amazon Fresh, Unes o Pam Panorama su Amazon.it. Termini e Condizioni disponibili a questo [link](#).**

\*\*\*

### **Esplora i benefici di Amazon Prime**

Prime è risparmio, convenienza e intrattenimento, tutto in un unico abbonamento. Oltre 200 milioni di iscritti a Prime in 25 paesi del mondo possono beneficiare dell’ampia selezione, dell’eccezionale valore e delle consegne veloci illimitate incluse con Prime. In Italia, i clienti possono iscriversi a Prime per 4,99€ al mese o 49,99€ all'anno e, se idonei, iniziare un periodo d’uso gratuito di 30 giorni su [amazon.it/prime](https://www.amazon.it/prime). I clienti Prime hanno accesso alle serie tv del momento e ad eventi sportivi live come la miglior partita del mercoledì di UEFA Champions League con Prime Video, all’ascolto senza pubblicità di 100 milioni di brani e migliaia di stazioni, playlist e podcast con Amazon Music, a giochi e contenuti di gioco con Prime Gaming, a centinaia di libri con Prime Reading, all’archiviazione illimitata di foto con Amazon Photos, alle offerte esclusive Prime e molto altro. Infine, gli studenti universitari e gli studenti a tempo pieno dei corsi professionali possono iniziare un periodo di uso gratuito di 90 giorni di Prime Student su [amazon.it/joinstudent](https://www.amazon.it/joinstudent). Dopo il periodo di uso gratuito, Prime Student costa 2,49€ al mese o 24,95€ all’anno, metà rispetto al prezzo di Prime.

### **Amazon**

Amazon è guidata da quattro principi: ossessione per il cliente piuttosto che attenzione verso la concorrenza, passione per l’innovazione, impegno per l’eccellenza operativa e visione a lungo termine. Amazon punta ad essere l’azienda più attenta al cliente al mondo, il miglior datore di lavoro al mondo e il luogo di lavoro più sicuro al mondo. Le recensioni dei clienti, lo shopping 1-Click, le raccomandazioni personalizzate, Prime, Logistica di Amazon, AWS, Kindle Direct Publishing, Kindle, Career Choice, i tablet Fire, Fire TV, Amazon Echo, Alexa, la tecnologia Just Walk Out, Amazon Studios e il Climate Pledge sono alcune delle innovazioni introdotte da Amazon. Per maggiori informazioni, visitate il sito [www.aboutamazon.it](https://www.aboutamazon.it) e seguite Amazon.it su [Instagram](#), [Facebook](#) e [Twitter](#).

# Avocado toast con ventaglio di avocado, pomodorino ciliegino confit e cipolla rossa caramellata.

*Dosi per 4 persone*

## Ingredienti

- 4 fette di pane
- 4 uova
- 2 avocado
- Cipolle caramellate
- Pomodorini confit
- Sale q.b.
- Olio q.b.
- Pepe q.b.
- Burro q.b.

## Ingredienti per preparare i pomodorini confit

- 250 g di pomodorini ciliegini
- 2 spicchi di aglio
- 12 g di zucchero
- 4 g di olio EVO
- Origano secco q.b.
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.
- Timo q.b.

## Ingredienti per preparare le cipolle caramellate

- 300 gr di cipolle rosse
- 50 gr di zucchero di canna
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di aceto balsamico (facoltativo)

## Preparare i pomodorini confit

1. Tagliare i pomodorini a metà e disporli su una teglia rivestita con carta forno, con la parte del taglio verso l'alto.
2. Sistemare in maniera ordinata, non si devono sovrapporre, poi condire con sale e pepe.
3. Aggiungere timo, origano e due spicchi di aglio in camicia.
4. Spolverizzare con lo zucchero e finire con un filo di olio su tutti i pomodorini.
5. Cuocere in forno statico preriscaldato a 140 gradi per almeno 2 ore. Quando saranno ben appassiti sfornare, lasciare riposare e tenere da parte per la fine della ricetta.

## Preparare le cipolle caramellate

1. Affettare le cipolle ad anelli e fare andare in padella con lo zucchero, il sale e una tazzina di acqua.
2. Cuocere a fuoco lento senza coperchio finché lo zucchero non si scioglierà e le cipolle non risulteranno glassate, cremose e morbidissime (20 - 40 minuti circa).
3. Girare di tanto in tanto le cipolle e aggiungere acqua all'occorrenza. Quando le cipolle inizieranno ad ammorbidirsi, aggiungere l'aceto balsamico. Una volta cotte e morbide, lasciare riposare e mettere da parte.

## Assemblare l'avocado toast

1. Mettere un filo di olio sulla padella e far cuocere l'uovo a fuoco dolce con il coperchio, in modo che possa cuocere anche la parte superiore. Una volta dorato, mettere da parte.
2. Nella stessa padella con un filo di olio EVO dorare la fetta di pane da sandwich da entrambi i lati e iniziare a montare l'avocado toast.
3. Sopra la fetta di pane adagiare l'uovo fritto.
4. Tagliare metà avocado a fette molto sottili e disporle a ventaglio sopra l'uovo.
5. Disporre sopra l'avocado le cipolle caramellate (la quantità varia a seconda dei gusti) e per finire decorare il tutto con dei pomodorini confit.
6. Terminare il piatto con un pizzico di sale, un filo di olio, pepe nero e zest di lime.

# Mini quiche alle zucchine con quenelle di panna acida all'erba cipollina

*Dosi per 4 persone*

## **Ingredienti**

- 1 zuccina
- Mezza cipolla
- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di parmigiano reggiano
- 70 g di panna
- Sale
- Pepe
- Burro
- 60 ml di panna acida
- Panna da cucina q.b.
- Erba cipollina q.b.

## **Preparare le mini quiche**

1. Imburrare una teglia da muffin da 4 con del burro.
2. Fare tanti cerchi di pasta sfoglia con una coppa pasta per ricoprirli tutti.
3. In una padella, con un filo di olio rosolare la cipolla e le zucchine, da sfumare anche con del vino se gradito.
4. In una ciotola a parte mettere le uova, il parmigiano grattugiato e aggiungere sale e pepe a piacere.
5. Aggiungere all'impasto le zucchine cotte in padella e la panna.
6. Aiutandosi con due cucchiari, riempire i fondi predisposti in precedenza.
7. Infornare a 180 gradi per circa 30 minuti.
8. Sfornare quando la sfoglia sarà diventata ben dorata.
9. Lavorare la panna acida con panna da cucina q.b. per raggiungere una consistenza morbida da poter essere lavorata.
10. Con due cucchiari creare delle quenelle e adagiare sopra ogni mini-quiche.
11. Terminare e decorare con una spolverata di pepe e di erba cipollina tagliata fine.

# Tiramisù natalizio speziato

*Dosi per 6 persone*

## **Ingredienti per preparare il crumble al cacao**

- 200 g di burro
- 200 g di zucchero canna
- 200 g di farina di nocciola
- 120 g di farina riso
- 50 g di amido mais
- 30 g di cacao in polvere
- 3 g di sale

## **Ingredienti per preparare la bagna al caffè**

- 50 g di zucchero
- 50 g di acqua
- 250 g di caffè
- 1 scorza di limone
- 1 scorza di arancia

## **Preparare il crumble al cacao**

1. In una planetaria a foglia mescolare fino a consistenza crumble il burro, lo zucchero, le polveri e il sale.
2. Stendere su teglia e procedere con la cottura in forno a 165°C per 15 minuti.

## **Preparare la base di biscotto savoiaro**

1. In una planetaria montare gli albumi, aggiungere metà dello zucchero semolato fino a raggiungere una consistenza cremosa.
2. Montare i tuorli con metà dello zucchero, il sale e gli aromi.
3. Unire i due mix montati e aggiungere le farine setacciate, mescolare il tutto delicatamente con una spatola.
4. Stendere su teglia e cuocere a 180° per 10-12 minuti cosparsi con zucchero semolato e un po' di zucchero a velo, poi lasciare raffreddare.

## **Preparare la bagna al caffè**

1. Portare acqua e zucchero a bollore con le scorze poi aggiungere il caffè e lasciare in infusione qualche ora.
2. Bagnare il savoiaro.

## **Preparare il pàte à bombe al mascarpone**

1. Idratare la gelatina in acqua fredda.
2. Montare i tuorli d'uovo, nel frattempo portare l'acqua e lo zucchero a 121°C, dopodiché versarla a filo sui tuorli continuando a montare, e proseguire fino a raffreddamento.
3. Ammorbidire il mascarpone con panna semi liquida montando il tutto e unire i due composti con delicatezza per non farli smontare.
4. Unire, infine, la gelatina (non calda), facendo attenzione a non creare i grumi.

## **Ingredienti per preparare la base di biscotto savoiaro**

- 180 g di albumi
- 150 g di zucchero semolato
- 2 g di scorza di limone
- 1 g di sale
- 120 g di tuorli
- 105 g di farina di riso
- 45 g di amido di mais q.b.
- Zucchero q.b.

## **Ingredienti per la decorazione**

- Cannella in polvere q.b.

## **Ingredienti per preparare il pàte à bombe al mascarpone**

- 240 g di tuorlo
- 200 g di zucchero
- 70 g di acqua
- 12 g di gelatina
- 500 g di mascarpone
- 270 g di panna semi montata
- Semi di una bacca di vaniglia

### **Assemblare il tiramisù**

1. Mettere alla base la quantità giusta di crumble e aggiungere un primo strato di pâte à bombe al mascarpone.
2. Inserire il savoiardo precedentemente coppato e bagnato con la bagna al caffè e ultimare con un secondo strato di pâte à bombe al mascarpone.
3. Decorare utilizzando la cannella in polvere.

## **Cocktail natalizio ai lamponi**

*Dosi per 4 bicchieri*

### **Ingredienti**

- 150 gr di lamponi + extra q.b. per la decorazione
- 3 lime
- Soda q.b.
- 4 cucchiaini di sciroppo di agave
- Menta fresca q.b. per la decorazione
- Zest di lime q.b. per la decorazione
- Zucchero a velo
- Ghiaccio q.b.

### **Preparare il cocktail**

1. Frullare in un Blender i lamponi.
2. Inserire il composto in uno shaker, spremere mezzo lime e un cucchiaino di sciroppo di agave a bicchiere.
3. Shakerare il composto, riempire il bicchiere con cubetti di ghiaccio, decorare con fette di lime, riempire metà bicchiere con la purea di lamponi shakerata e finire con la soda.
4. Terminare con un rametto di menta, lamponi freschi e una spolverata di zucchero a velo.