

## Dolce al rabarbaro



**Preparazione:** circa 15 minuti  
Per 4 persone

Ricetta di  
Betty Bossi.

*Betty Bossi*

**1 dl di vino Porto bianco**  
**1 CC di succo di limone**  
**4 CC di zucchero**  
**1 bacca di vaniglia**, tagliata per il lungo  
**circa 400 g di rabarbaro**, tagliato di sbieco in pezzettini larghi circa 1 cm

---

**1 dl di panna**  
**150 g di yogurt greco al naturale**

---

**100 g di noci Macadamia**, tritate grossolanamente  
**2 CC di zucchero**

1. In un'ampia padella portare a ebollizione il vino Porto con tutti gli ingredienti e la bacca di vaniglia. Aggiungere il rabarbaro e sobbollire per circa 3 minuti fino ad ammorbidirlo. Togliere il rabarbaro, lasciar raffreddare. Ridurre a sciroppo facendo cuocere per circa 5 minuti, lasciar raffreddare. Tritare finemente la bacca di vaniglia.
2. **Granella:** Mescolare in una padella noci, zucchero e vaniglia, tostare per circa 5 minuti a fuoco medio e lasciar leggermente raffreddare.
3. Montare la panna e incorporarvi lo yogurt. Distribuire il preparato al rabarbaro in bicchieri alti e versarvi metà dello sciroppo. Aggiungere il composto di panna e yogurt, riempire il bicchiere con lo sciroppo rimanente e spolverarvi la granella.

Se vuoi ispirarti ad altre ricette dalla nostra iniziativa #SharedKitchen, visita il nostro sito: [lovetoshare.ch](http://lovetoshare.ch)