

Da tre generazioni la famiglia Gnocchi cuoce e inforna nella città di Gallarate, sulle rive del lago Maggiore. Amiamo i loro morbidi amaretti perché sono così soffici...; così leggeri...; così incredibilmente deliziosi dopo cena. Per preparare una crema perfetta, mischiare del mascarpone con un'abbondante spruzzata di cognac, armagnac o grappa e aggiungere tutto lo zucchero che si ritiene necessario. Sbattere bene. Pentirsi liberamente.

Massimo Gnocchi prepara a mano questi panettoni celestiali e li cuoce in piccole infornate. Vengono appesi a testa in giù e raffreddano su rastrelliere fatte a mano dal nonno di Massimo, per garantire che ogni morso sia incredibilmente fragrante e piacevolmente sottolineato da un gusto inconfondibile.

