



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003494 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 25 Mag 2021 alle ore 10:18**

**da GIROLAMO ORLANDO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## A Nespolina

Come "U Nespolino", nato circa 7 anni fa e reso noto nel 2015, è una nespola farcita, ma questa volta, con una ganache al cioccolato fondente di Modica, aromatizzata alla cannella, panata e frita.

A differenza de "U Nespolino", che soddisfa chi preferisce uno street-food salato, "A Nespolina" nasce per appagare quella voglia di dolce che potrebbe rendere più briose le passeggiate primaverili. Per questa nuova creazione, ho deciso di utilizzare due eccellenze siciliane: la nespola Marcenò e il cioccolato fondente di Modica. "A Nespolina" è un dolce cibo di strada firmato made in Sicily.

Tempo di preparazione: 1 ore

### Ingredienti per 10 persone

Per 10 nespole:

10 Nespole Marcenò

400 g Pangrattato, di farina di grano duro rimacinata

500 ml Olio di semi di girasole

Ganache al cioccolato fondente di Modica:

200 g Cioccolato fondente di Modica I.G.P.

50 ml Latte intero fresco

Q.b. Cannella in polvere

Per la lega:

500 ml Acqua naturale

250 g Farina di riso

### Preparazione

Pulire le nespole in abbondante acqua fredda, facendo attenzione a non far cadere il picciolo; sbollentarle per pochi secondi in acqua bollente e pelarle, aiutandosi con un coltello. Tagliare in senso verticale solo un lato del frutto e privarlo dei semi.

Per la ganache al cioccolato fondente di Modica: in un tegame mettere il latte e porlo sul fuoco. Appena sarà arrivato a bollore, versare in una terrina, dove in precedenza abbiamo riposto il cioccolato tagliato a pezzi grossolani con l'aggiunta della cannella in polvere. Mischiare con un cucchiaino in modo che il cioccolato si scioglia completamente e porre in frigorifero il tempo necessario affinché si raffreddi e raggiunga una consistenza cremosa. In seguito, con l'aiuto di una sac a poche, farcire le nespole.

Per la lega, versiamo in un recipiente l'acqua con la farina e, aiutandosi con una frusta da cucina, lavorare il tutto per ottenere un composto omogeneo.

Immergere le nespole nella lega, scollarle bene e passarle nel pangrattato (questo procedimento va ripetuto per due volte per creare una doppia panatura). Friggere le nespole in abbondante olio, quando quest'ultimo avrà raggiunto la temperatura di 170°C.

Servire "A Nespolina" ancora calda.