



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001891

Registrata in data 15 Dic 2017 alle ore 11:38

da CIRO SALATIELLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Caprese alle noci di Sorrento

Guscio sottile e gheriglio chiaro e dal gusto delicato, le noci di Sorrento sono riconosciute per il loro pregio fin dai tempi dei Romani. Particolarmente apprezzate in pasticceria, si distinguono per la facilità con cui possono essere estratte intere dal guscio e per la loro versatilità, che le rende protagoniste di numerose ricette. Scopriamo insieme come preparare una golosa caprese alle noci di Sorrento.

Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti per 12 persone

Dosi per 12-14 persone

200 g di burro morbido

n. 5 uova intere

200 g di zucchero a velo

50 g di zucchero di canna

125 g di mandorle

125 g di gherigli di noci di Sorrento

230 g di gocce di cioccolato fondente

10 g di fecola di patate

40 g di cacao amaro

½ bicchierino di liquore Cointreau

n. 1 arancia (la buccia)

Prodotti utilizzati

Noci di Sorrento

Liquore Cointreau

Strumenti di cottura

Forno

Preparazione

Fate sciogliere in un tegame 50 g di burro e aggiungete i gherigli di noci con lo zucchero di canna. Tenete sul fuoco per qualche minuto, poi bagnate con il bicchierino di Cointreau e fate raffreddare. Tritate grossolanamente, aiutandovi con il coltello, le mandorle e le noci spadellate. Montate il restante burro con lo zucchero a velo e la buccia dell'arancia grattugiata. Una volta raggiunta una massa bianca e spumosa, incorporate le uova intere e a temperatura ambiente, una alla volta. Aggiungete il cacao amaro e la fecola di patate. Sciogliete il cioccolato fondente al microonde oppure a bagnomaria e incorporatelo alla massa con l'aiuto di una spatola di legno, facendo attenzione che non sia molto caldo. Subito dopo unite la frutta secca tritata. Foderate il fondo di uno stampo con carta da forno, imburrate il bordo e versatevi il vostro impasto. Lasciate cuocere in forno preriscaldato a 175 °C per 30-35 minuti. Dopo la cottura potete decorare con strisce di cioccolato bianco.