



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003357 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 14 Nov 2020 alle ore 09:54

da TEAM COSTA DEL CILENTO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Cilento d'autunno

Una ricetta della chef Cristina Giordano per il volume 2020 del Team Costa del Cilento

Tempo di preparazione: 0 minuti

Ingredienti per 4 persone

Mousse di ricotta e mandorle:

50 g Mandorle
50 g Zucchero
200 g Acqua
2 Chiodi di garofano
Q.b. Buccia di limone grattugiata
250 g Ricotta
150 g Panna
60 g Zucchero
5 g Gelatina
10 g Sambuca
Q.b. Cannella

Biscotti al miele:

500 g Farina
3 Uova
60 g Olio extravergine di oliva
150 g Zucchero
15 g Bicarbonato

Ganache al cioccolato e liquore agli agrumi:

100 g Cioccolato
80 g Panna
30 g Liquore agli agrumi

Fichi caramellati:

1 kg Fichi freschi
400 g Zucchero
200 ml Acqua
300 ml Passito

Preparazione

Mousse di ricotta e mandorle: macinare le mandorle e lo zucchero fino ad avere una farina grossolana; versare l'acqua in un pentolino e unire la farina di mandorle, i chiodi di garofano e la buccia di limone grattugiata. Far cuocere il tutto finché l'acqua non sia del tutto evaporata. Far raffreddare. Mixare la ricotta con lo zucchero e la cannella, sciogliere la gelatina (precedentemente idratata) con la sambuca e unirla alla ricotta. Aggiungere la panna semi montata, versare nelle forme e

abbattere.

Biscotti al miele: montare uova e zucchero, unire l'olio, il bicarbonato e infine la farina. Formare dei bastoncini lunghi quant'è lunga la teglia. Cuocere a 170°C per 15 minuti. Tagliare della grandezza desiderata.

Ganache al cioccolato e liquore di agrumi: portare la panna ed il liquore quasi a bollore; togliere dal fuoco e unire il cioccolato, mischiare bene e lasciare riposare.

Fichi caramellati: disporre i fichi in un tegame, versare lo zucchero, acqua e passito. Far bollire molto lentamente fino a quando il liquido non si è caramellato.

Comporre il dessert guarnendo con lastre di cioccolato e fiori freschi.