



Ricetta N. RE001104

Registrata in data 28 Feb 2017 alle ore 10:25

da PATRIZIA VALERIO

Crocante al pistacchio con mousse di grano cotto al mandarino

Questo croccante al pistacchio evoca sapori e profumi siciliani ed è accompagnato dal grano cotto che noi napoletani utilizziamo per la classica pastiera napoletana. L'insieme di tutti gli ingredienti regalano un sapore eccellente.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 2 persone

150 g cioccolato fondente
130 g granella di pistacchio
200 g grano Chirico
40 g zucchero semolato
25 g burro
buccia grattugiata di limone q.b.
200 g latte intero
150 g ricotta
60 g zucchero semolato
succo di un mandarino e zeste di mandarino q.b.
4 g - 2 fogli di gelatina Paneangeli
n.1 bacca di vaniglia

Preparazione

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria e successivamente amalgamare una parte di granella di pistacchio tenendone da parte un pò per spolverare successivamente il cioccolato.

Versare il cioccolato su un piano ricoperto da carta forno e livellare con una spatola e cospargere la superficie con il pistacchio tenuto da parte. Quando si è quasi raffreddato del tutto ricavare dei dischi da un coppapasta.

Far cuocere il grano con il latte, il burro, 40 g di zucchero e le bucce di limone per circa 15 minuti.

Quando è pronto rendere il tutto a crema con un mixer.

Idratiamo i fogli di gelatina in acqua fredda.

Lavoriamo la ricotta con 60 g di zucchero, i semi della bacca di vaniglia, il succo e zeste di mandarino.

Strizzare i fogli di gelatina ed aggiungerli alla mousse di grano mescolando.

Ora amalgamiamo il grano cotto con la ricotta ottenendo una mousse molto profumata.

Riprendiamo i dischi di cioccolato e mettendone uno alla base lo ricopriamo con la mousse al grano aiutandosi con una sac a poche.

Ripetere la farcitura alternando gli strati con un altro disco di cioccolato e decorare secondo il proprio gusto.

Vino consigliato

Vin Santo