



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001040

Registrata in data 27 Feb 2017 alle ore 16:26

da RAFFAELE MANGANIELLO

Dacquoise al grano e grana padano, mousse di mandorle e spinaci

Dacquoise al grano e grana padano, mousse di mandorle e spinaci

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 6 persone

Per la dacquoise

albumi 400 g

zucchero 100 g

farina di mandorle 375 g

farina di riso 100 g

grano Chirico 275 g

grana padano 250 g

Per la mousse di mandorle e spinaci

Philadelphia 400 g

spinaci 400 g

farina di mandorle 150 g

Preparazione

Per la dacquoise montare la meringa con bianco d'uovo e zucchero, aggiungere poi il resto degli ingredienti setacciati; aggiungere il grana padano. Cuocere in forno a 160°C per 15 minuti.

Per la mousse sbianchire gli spinaci, raffreddarli in acqua e ghiaccio e frullarli.

Aggiungere alla Philadelphia e in un secondo momento completare il tutto con la farina di mandorle.