



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003186 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Dic 2019 alle ore 10:36

da CLAUDIO MELI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Gelatina di Idromele

Gelatina a base di qualunque tipologia di idromele. Crema spalmabile, gelatinosa, ottenuta con idromele. Piatto unico, innovativo, tipico. Ottimo accostato a salumi e formaggi pregiati. Eccellente alleato nella pasticceria. Consigliato per marinature di carni o spennellato sulle carni in cottura o al BBQ.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 6 persone

185 g di Idromele :
100 ml Idromele
48 g Zucchero
34 ml Acqua
40 g Pectina
1 g Acido citrico

Strumenti di cottura

Pentola in acciaio inox.

Preparazione

Versare l'Idromele all'interno della pentola. Accendere il fuoco a fiamma bassa. Aggiungere l'acqua all'idromele. Versare lo zucchero nell'idromele addizionato all'acqua e farlo sciogliere pian piano (sempre a fiamma bassa) mescolando di tanto in tanto. Aggiungere la pectina allo sciroppo (acqua/idromele/zucchero) e portare ad ebollizione. Mescolare. Infine, aggiungere l'acido citrico e cuocere il tutto per circa 3-4 minuti. La gelatina adesso è pronta. Questa ricetta produce 222 g circa di prodotto, ma subisce un calo del 20% circa. Ecco perché si arriva a 185 g di gelatina di idromele. Fare raffreddare ed il gioco è fatto!

Vino consigliato

Idromele Nachè (l'Idromele Siciliano).

La ricetta ha partecipato a:

- Mediterranean Cooking Congress 2019;
- Charming Italian Chef 2019 (Taormina).
- Festa Gucci (Firenze) " Black and White Masquerade 2019.