



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003229 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 21 Feb 2020 alle ore 11:35

da GIUSEPPE DADDIO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Mela annurca al lampone e cannella, salsa al cioccolato amaro 70% speziata al pepe di Timut

Mela annurca al lampone e cannella, salsa al cioccolato amaro 70% speziata al pepe di Timut, ideata per il "Menu dei desideri" presentato nell'ambito del Congresso nazionale sull'obesità OPERA tenutosi a Napoli dal 13 al 15 febbraio diretto dalla prof.ssa Annamaria Colao. Gli autori del menu, assieme allo chef Daddio, sono Francesca Marino (nutrionista) Luciano Pignataro (giornalista gastronomico).

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 10 persone

Salsa di cioccolato:
200 g Latte scremato
100 g Cioccolato fondente 70%
Q.b. Pepe di Timut

Mela annurca:
500 g Mela annurca
100 g Lamponi frullati
1 Stecca di cannella

Guarnizione Croccante alla mandorla:
100 g Farina "00"
25 g Farina di mais fioretto
65 g Burro
30 g Zucchero semolato
45 g Mandorle intere
Pelate
10 g Tuorlo d'uovo
30 g Uovo intero
20 g Grappa
2 g Baking
Q.b. Sale

Preparazione

Per la salsa al cioccolato, portare ad ebollizione il latte con il pepe di Timut, lasciar raffreddare, filtrare e riportare ad ebollizione, versare il liquido sul cioccolato, stemperare e scioglie il tutto.

Per la mela annurca: sbuciarle e tenerle a bagno in acqua e limone onde evitare l'ossidazione.

Frullare i lamponi freschi ed aggiungerli alle mele a pezzi, cuocere sottovuoto con il profumo di cannella.

Per il croccante di nocciola: somministrare tutti gli ingredienti della ricetta e cospargerla su carta da forno a piccoli pezzi. Cuocere a 160°C per circa 10 minuti a valvola aperta.

Servire il piatto con la salsa al cioccolato alla base, adagiare sopra le mele ed intorno il croccante di mandorle.

Guarnire con erbe fresche.