



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003289 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Apr 2020 alle ore 12:24

da ALESSANDRA URISSELLI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pastamisù: paccheri di Gragnano al caffè fritti con crema al mascarpone

Una versione dolce per servire la pasta e un tiramisù insolito.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 8 persone

16 Paccheri di Gragnano al caffè (La fabbrica della Pasta di Gragnano)
12 Biscotti savoiardi
250 g Mascarpone
2 uova pastorizzate
40 g Zucchero semolato
Q.b. g Cacao amaro
Q.b. Fragole per servire

Strumenti di cottura

Pentolino per friggere

Preparazione

Tritate i savoiardi finemente nel mixer.

Cuocete in acqua bollente i paccheri per 12 minuti.

Scolateli con un colino e poi passateli nella "panatura" di savoiardi.

Scaldate l'olio in un pentolino alto e dal fondo spesso, friggete i paccheri panati per 1 paio di minuti.

Metteteli in un piatto con della carta assorbente per eliminare l'eccesso di olio.

Nel frattempo montate gli albumi a neve ferma con 20 g di zucchero fino ad ottenere una meringa soda e corposa.

In un'altra terrina montate i tuorli con lo zucchero rimanente e aggiungete il mascarpone, unite per ultimi gli albumi aiutandovi con una spatola con movimenti dal basso verso l'alto per evitare di smontare il composto.

Con l'aiuto di una sac-à-poche farcite i paccheri fritti e spolverizzate con del cacao amaro.

A piacere servite con fragole fresche.

Vino consigliato

Passito di Pantelleria