



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000762

Registrata in data 25 Ago 2016 alle ore 11:58

da DON ALFONSO 1890

Pasticcio di melanzane con salsa al cioccolato

Un goloso pasticcio di melanzane con una avvolgente salsa al cioccolato.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

Ingredienti per la zeppola

250 g ricotta

40 g zucchero a velo

20 g zucchero semolato

40 g frutta candita

4 dl latte

300 g cioccolato fondente amaro

n. 4 dischetti di pan di Spagna (di circa 7 cm di diametro)

1 cl rhum

n. 8 fette di melanzana

½ limone

½ stecca di cannella

Preparazione

Preparazione della crema pasticcera

Versare circa 3 dl di acqua in un pentolino, aggiungere lo zucchero semolato, il limone e la cannella, portare ad ebollizione e cuocervi le fette di melanzana per pochi minuti finché risulteranno cotte

Mettere la ricotta in una ciotola, unire lo zucchero a velo, la frutta candita, 50 g di cioccolato tagliato a piccoli cubetti, il rhum ed amalgamare bene il tutto.

Riscaldare il latte, aggiungere il restante cioccolato tagliato a scaglie, portare ad ebollizione mescolando e mantenendo la fiamma molto bassa. Spegnerne e lasciare raffreddare.

Rivestire con pellicola 4 stampi individuali semisferici. Sistemare all'interno di ognuno una fettina di melanzana ben scolata, riempire con la farcia a base di ricotta e ricoprire con un dischetto di pan di Spagna. Chiudere con la pellicola e far riposare in frigorifero per un quarto d'ora.

Togliere i pasticci di melanzana dagli stampi, disporli sui piani, ricoprirli con la salsa al cioccolato e servire.