



Ricetta N. RE003134 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 09 Set 2019 alle ore 10:51

da ERNESTINA PINZARRONE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Rigamisù

Un piatto che racchiude la tradizione Napoletana come la pasta ed il caffè, due eccellenze che non mancano mai nella nostra quotidianità e cultura culinaria.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 1 persone

10 g Rigatoni
5 g Granella di pistacchio di Bronte
20 g Zucchero semolato
500 ml Caffè (Caffè Vergnano)
500 ml Acqua
2 g Vanillina
10 ml Panna classique (Knorr)
3 ml Sambuca (Molinari)

Crema al mascarpone:

70 ml Latte intero
200 ml Panna Classique (Knorr)
70 g Preparato al tiramisù (Carte d'or Algida)
100 g Mascarpone

Strumenti di cottura

Pentola alta, friggitrice, schiumarola, lecca pentole, planetaria, sacca a poche, piatto rettangolare bianco, bastardella.

Preparazione

In una pentola alta mettiamo a bollire 400 ml di caffè Vergnano e 500 ml di acqua, nel frattempo, mentre aspettiamo che bolle, mettiamo nella planetaria tutti gli ingredienti per la crema al mascarpone e con un gancio a frusta iniziamo a montarla alzando man mano la velocità fino ad ottenere un composto liscio e spumoso, mettiamo il composto nella sacca a poche e la lasciamo in frigo.

Quando l'acqua raggiunge il bollore mettiamo a cuocere i nostri rigatoni per circa 10 minuti e intanto iniziamo a preparare il nostro ristretto di caffè alla sambuca mettendo in una pentola il caffè con lo zucchero e quando inizia a caramellare la togliamo dal fuoco ed aggiungiamo la panna e la sambuca e la portiamo in abbattitore.

Coliamo i rigatoni, li lasciamo raffreddare e poi li friggiamo in olio ad una temperatura di 180° fino a renderli croccanti, li mettiamo nello zucchero vanigliato e li riempiamo con la crema a mascarpone mettendo sui lati a chiudere la granella di pistacchio.

Prendiamo un piatto rettangolare bianco e con l'aiuto di un cucchiaino, a nostro piacimento, decoriamo con dei ciuffetti di crema ed adagiamo i nostri rigamisù completando il piatto con della granella di pistacchio, foglioline di menta e un po' di polvere di caffè.

Vino consigliato

Caffè Vergnano

La ricetta ha partecipato a:

Rossopomodoro Award #comeungiornoanapoli