



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001093

Registrata in data 24 Feb 2017 alle ore 09:11

da RENATO ANGELILLO

Tortino di grano alla mela annurca e salsa di stracciatella agrumata

Questo dolce nasce dall'idea di riunire tre ingredienti tipici del territorio campano, il grano che ha la funzione di struttura, la mela annurca che fornisce aroma e dolcezza ed un latticino, la stracciatella, che dona cremosità. In particolare, mi sono rifatto ad una tradizione antica che vedeva condita la mozzarella con zucchero e limone per farla mangiare ai bambini. Al posto della mozzarella viene usata la parte interna della "burrata" che può essere fatta sia con latte vaccino che bufalino.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

500 g di grano Chirico
n.2 tuorli d'uovo
150 g di mela annurca tagliata a dadini
100 g di zucchero semolato
n. 2 cucchiaini di distillato di mela annurca
400 g di "stracciatella"
50 g di miele di millefiori
n.1 cucchiaino di confettura di albicocche
la scorza di arancia e limone
n. 1 baccello di vaniglia
la punta di un cucchiaino da caffè di cannella in polvere
un mix di 100 g di mandorle tritate
30 g di pangrattato
burro q.b.

Preparazione

Strizzare in un telo il grano appena tolto dal barattolo per eliminare un po' di acqua, poi, in una ciotola ed avvalendosi di una frusta, mescolarlo bene con due tuorli d'uovo, due cucchiaini di zucchero ed il contenuto di mezza bacca di vaniglia.

Mettere il composto in frigo.

Saltare i cubetti di mela per cinque minuti in padella unendo due cucchiaini di zucchero e sfumando con due cucchiaini di distillato di mela annurca. Aggiungere al composto un pizzico di cannella in polvere ed un cucchiaino di marmellata di albicocche.

Far raffreddare il composto.

Ungere lo stampino con il burro e foderarlo con la panatura di granella di mandorle e pane tostato.

Con l'ausilio di un sac a poche foderare il fondo e le pareti dello stampino con il grano, riempiendo la parte centrale con il composto di mela.

Coprire con altro grano ed infornare a 180°C per circa trenta minuti o fino alla coloritura della superficie.

Mettere la burrata in un bicchiere, unire il miele e frullare con il mixer ad immersione fino ad ottenere una crema che verrà passata al setaccio fine. Unire alla crema la scorza grattugiata di mezzo limone e di mezza arancia.

Sistemare la crema a specchio nel piatto e adagiarvi il tortino sformato dopo averlo fatto intiepidire.

Guarnire a piacere, unendo altra scorza di arancia e limone e poche gocce di miele.

Vino consigliato

Moscato naturale d'Asti