



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000480

Registrata in data 09 Mag 2016 alle ore 12:00

da PATRIZIA VALERIO

TORTINO DI MELENZANE AL CIOCCOLATO

Con questa ricetta qualche anno fa vinsi una sfida, con un' amica, alla trasmissione televisiva " La Prova del Cuoco " su Rai 1.

Le melanzane al cioccolato sono una specialità gastronomica della Costiera Amalfitana di antichissima tradizione. Io ho personalizzato la ricetta secondo un mio gusto che è stato molto apprezzato perchè i suoi profumi sono tutti della costiera amalfitana

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 1 melanzana (quelle lunghe ma cicciotte)
50 g di farina
sale q.b.
cannella in polvere q.b.
100 g zucchero di canna
olio per friggere (di arachide) q.b.
buccia di limone grattugiata
n. 2 uova

Ripieno:

50 g di scorzette d' arancia
n. 3 amaretti
50 g noci di Sorrento
25 g cioccolato fondente a pezzetti
scorza grattugiata di mezzo limone

Salsa al cioccolato

200 g di cioccolato fondente
n. 6 cucchiaini di latte
n. 1 cucchiaino di olio (per dare lucidità al cioccolato)

Salsa all' arancia

200 g di succo d' arancia
90 g di zucchero
3 cl. di Grand Marnier
n. 2 cucchiaini di fecola

Preparazione

Sbucciamo le melanzane e tagliamo a forma di disco con un coppa pasta.

Infariniamole e indoriamole nell' uovo leggermente salato, friggiamole.

Facciamo asciugare sulla carta e, ancora calde, rivoltiamole in una miscela di zucchero di canna, cannella e buccia di limone.

Private le noci del loro guscio. Tritate abbastanza grossolanamente le scorzette, le noci, la cioccolata, sbriciolate gli amaretti e mescolate bene tutto. Farcire due fette con questo ripieno.

Sciogliamo a bagnomaria il cioccolato con il latte fino ad ottenere una salsa liscia e in ultimo aggiungere il cucchiaino di olio.

In piatto mettiamo i due dischi di melanzane ripieni, copriamo con la cioccolata.

Decoriamo con striscette ricavate dalla buccia dell' arancia e un gheriglio di noce.

Per la salsa all' arancia

Passiamo al setaccio la spremuta d' arancia, raccogliamo in una casseruola e uniamo lo zucchero e la fecola. Facciamo cuocere il tutto a calore moderato per 4 minuti, quindi togliere dal fuoco, aggiungere il liquore e lasciare raffreddare. Decorare il piatto con questa salsa.

Vino consigliato

Passito