



Ricetta N. RE001111

Registrata in data 28 Feb 2017 alle ore 12:32

da PATRIZIA VALERIO

Turbante della costiera al profumo d'arancia e mandorle

Una ricetta che ricorda gli odori ed i colori della costiera amalfitana con i suoi limoni, le arance, mandorle ed amaretti.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 4 persone

n.1 melanzane viola lunga
50 g farina 00
n. 1 uovo
100 g olio di arachide
100 g zucchero di canna
10 g cannella
zeste di 1 limone
200 g grano cotto Chirico
100 g latte
un pizzico di sale
25 g burro
150 g ricotta
80 g panna
60 g cioccolato bianco in pezzetti
n.8 mandorle
n. 2 amaretti
n.1 arancia
20 g amido di mais

Preparazione

Affettare le melanzane pareggiando i bordi, passarle prima nella farina e poi nell'uovo e friggere in olio di arachide.

Far sgocciolare su carta da cucina.

Preparare una misto di zucchero di canna, cannella e zeste di limone.

Passare le fette di melanzane fritte nello zucchero di canna ed arrotolarle creando tipo un cilindro fermandole con uno stuzzicadenti per far prendere la forma.

Cuocere il grano con il latte, burro, zeste di limone e un cucchiaio di zucchero.

Quando si raffredda mescolare la crema di grano con la ricotta.

Aggiungere la panna semimontata, il cioccolato a pezzetti e le zeste di arancia. Riempire i cilindri di crema, decorare la superfici con filetti di mandorle e zeste di arancia.

Preparare la salsa all'arancia facendo cuocere il succo di un'arancia con un cucchiaino di amido di mais ed 1 cucchiaio di zucchero.

Far raffreddare la salsa ed adagiarvi sopra i turbanti di melanzane.

Vino consigliato

Passito, Vin Santo