



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002857 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 15 Apr 2019 alle ore 16:21

da GIROLAMO ORLANDO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

"U Nespolino"

"U Nespolino" è una nuova creatura nata quattro anni fa nel panorama dello street-food palermitano, e non solo. L'idea è nata osservando il famoso frutto, che con il suo colore e le sue imperfezioni cromatiche, ricorda il forte sole di Sicilia e le sue terre. Al primo morso si oltrepassa un involucro croccante che aprendosi dona subito l'incontro con il frutto vanigliato e morbido, fino a raggiungere un cuore cremoso, di formaggio Primosale e basilico. "U Nespolino" è una nuova esperienza sensoriale firmata Made in Sicily.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 10 persone

Ingredienti per 10 nespole:

n. 10 nespole

200 g pangrattato di farina di grano duro rimacinata

500 ml olio di semi di soia

Miele di nespole di ape nera siciliana q.b.

Per la crema al primo sale

300 ml latte parzialmente scremato

30 g farina di riso

150 g formaggio Primosale stagionato

n. 3 foglie grandi di basilico

Per la lega:

200 ml acqua

100 g farina di riso

Prodotti utilizzati

Nespole siciliane, miele di ape nera siciliana, formaggio Primosale.

Strumenti di cottura

Friggitrice, ragno, pentola, frusta, cucchiaio, leccapentole

Preparazione

Pulire le nespole in abbondante acqua fredda, facendo attenzione affinché non perdano il picciolo. Servendosi di un coltello bel affilato, tagliare in senso verticale solo un lato del frutto e privarlo dei semi.

Preparare la crema al formaggio Primosale, versando in un tegame il latte e la farina di riso e ponendolo sul fuoco a fiamma bassa. Mescolare sempre per evitare che faccia grumi, servendosi di una frusta. Quando il latte inizia a bollire, togliere dal fuoco e aggiungere il formaggio Primosale, precedentemente tagliato a cubetti, mescolando sino a quando non si sarà sciolto del tutto. Quando la crema sarà diventata tiepida, incorporare alcune foglie di basilico, tritate in modo grossolano. Versare la crema in una ciotola e farla raffreddare del tutto. In seguito, con l'aiuto di una sac à poche, imbottire le nespole. Per la lega, mescolare in un recipiente l'acqua e la farina di riso, con una frusta. Immergere le nespole nella lega, scrollarle per bene e passarle nel pangrattato (questo procedimento va ripetuto due volte, per fare una doppia panatura). Friggere la nespola in abbondante olio quando questo avrà raggiunto la temperatura di 170 C°.

Servire il "Nespolino" ancora caldo, con del miele di ape nera siciliana al nespolo.

Vino consigliato

Acqua frizzante

La ricetta ha partecipato a:

Presentazione 2017 presso mercato sanlorenzo di Palermo, radio Lombardia, food blogger