

GrandeCucinaDolci

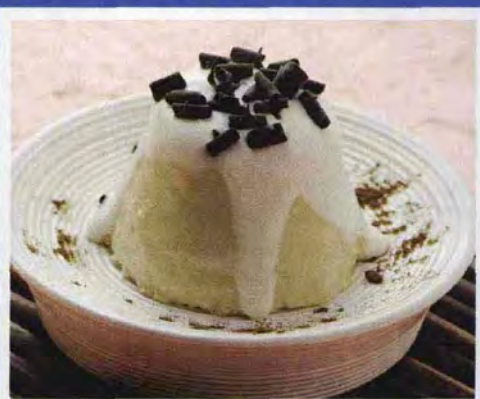
dolci

*gelatina di anguria
con menta e panna montata*

*latte in piedi
con salsa alla liquirizia*

*cioccolatini al fondente
con melanzana, canditi e pinoli*

*coviglia al caffè
con lingue di gatto*



*ricette di viviana varese
foto di francesca brambilla
e serena serrani*

A TAVOLA 67

GrandeCucinaDolci

cioccolatini al fondente con melanzana, canditi e pinoli

SONO UNA VERA GOLOSITÀ, FARCITI CON UNA DOLCE CREMA DI LIQUORE AL CAFFÈ



due giorni prima, preparate le melanzane: pulitele, lavatele e tagliatele a fette spesse

1/2 cm; passatele prima nella farina, poi nelle uova sbattute e ancora nella farina. Friggetele in una padella con abbondante olio di semi ben caldo (180°C) per 4' circa, finché saranno dorate. Prelevatele con un mestolo forato e trasferitele in una placca rivestita con carta assorbente e copritele con altra carta; sovrapponetevi un peso (per esempio una casseruola colma d'acqua), trasferite in frigorifero per due giorni, cambiando la carta due volte al giorno, finché non resterà più unta.

Preparate la crema: riunite il latte in una casseruola con la panna, il cacao, il cioccolato a pezzetti, lo zucchero, la cannella, il liquore Strega e quello al caffè; fate addensare su fuoco dolce per 10', mescolando, e ottenete una salsa.

Passate le fette di melanzana nel cacao e disponetele sul fondo di una pirofila. Sovrapponete uno strato di pinoli e canditi tritati, uno della crema preparata e ripetete gli strati e terminate con un ultimo strato di melanzana. Coprite con la pellicola e trasferite in freezer per 5 ore. Tagliate dei quadratini di 2 cm di lato. Fate fondere il cioccolato nel microonde e immergetevi i cioccolatini, aiutandovi con una pinza. Disponeteli in una piccola placca rivestita di carta e fateli raffreddare in frigorifero. Inserirli, a piacere, nei pirottini di carta colorata, decorate la superficie con pezzetti di frutta candita e serviteli a temperatura ambiente, a piacere con un bicchierino di liquore al caffè.

tempi

preparazione: 20'

+ il tempo di riposo in frigorifero

cottura: 15'

costo porzione: € 2

ingredienti

per 30 cioccolatini

2 melanzane lunghe

300 g di cioccolato fondente

al 60% di cacao, 4 uova

200 g di cacao amaro in polvere

100 g di farina "00"

100 g di pinoli sgusciati

100 g di canditi, olio di semi di arachide, per friggere

per la crema:

200 ml di latte fresco intero

200 g di cacao amaro in polvere

700 g di cioccolato fondente

al 60% di cacao

100 g di zucchero semolato

100 ml di liquore al caffè casalingo (vedi box) o Caffè Borghetti

100 ml di liquore tipo Strega

o Concerto, 1 lt di panna fresca

5 g di cannella in polvere

l'abbinamento



Brandy millesimato

1987, Acquavite di Vino di Trebbiano, **Villa Zarri**

Occorrono l'alcolicità e la grande morbidezza di un grande Brandy per sposare le tante sensazioni date da questi cioccolatini, che oltre alla decisa tendenza amarognola data dal cioccolato e dal caffè, presentano anche la balsamicità dell'anice stellato. Costa (50 cl) € 40.

valori nutrizionali per porzione

proteine 23g

glucidi 86g

lipidi 53g

calorie 800

LE MELANZANE CON IL CIOCCOLATO

Questo dolce è giocato su un abbinamento curioso, che non nasce dall'estro dei cuochi di oggi, ma che fa parte da secoli della gastronomia campana e di Sorrento in particolare.

La ricetta è molto antica, come testimoniano i viaggiatori dei secoli passati che ne hanno lasciato memoria nei loro diari, esaltandone la bontà e la particolarità dell'accostamento tra le melanzane e il dolce cioccolato.

LIQUORE AL CAFFÈ, ORZO E ANICE STELLATO

Ingredienti per un litro: 1 lt di alcol per liquori, 800 g di zucchero semolato, 500 ml di acqua, 500 ml di caffè moka, 100 g orzo in polvere, 5 bache di anice stellato.

Riunite tutti gli ingredienti tranne l'alcol in una casseruola e fate bollire per 10'; fate raffreddare completamente, coprite con la pellicola e trasferite in frigorifero per almeno 12 ore. Filtrate il liquido attraverso un colino, raccoglietelo in una brocca, unite l'alcol e versate il liquore nelle bottiglie. Chiudetele, trasferitele in un luogo fresco e asciutto e fate riposare il liquore per un mese prima del consumo.