

Coppa di frutta secca e crema

Può essere servita sia a fine pasto, sia a metà pomeriggio, quale originale merenda. La frutta secca, disposta sopra un'ottima crema che contiene pezzetti della stessa frutta, è preparata in coppe individuali dall'aspetto estetico invitante.



SUGGERIMENTI

PER VARIARE IL SAPORE DELLA CREMA, UTILIZZARE SOLO 1,5 DL DI VINO E AGGIUNGERE 1,5 DL DI MARSALA

PREPARAZIONE: 30 MINUTI OLTRE IL TEMPO DI INFUSIONE

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE:

- 400 g di frutta secca assortita: albicocche, prugne, datteri, mirtilli rossi
- 4 dl di tè leggero alla menta
- 2 cucchiaini di zucchero

Per la crema:

- 100 g di zucchero
- 4 tuorli d'uovo
- 40 g di farina
- 3 dl di vino bianco secco
- 30 g di zenzero

1. Mettere in una terrina le prugne, i datteri, le albicocche e i mirtilli lavati; versarvi sopra il tè alla menta caldo, lasciare in infusione per 30 minuti, quindi scolare la frutta e conservare il tè.

2. Versare in un tegame 2 dl di tè tenuto da parte, aggiungere lo zucchero e la frutta secca scolata; cuocere a fuoco moderato per 7-8 minuti finché lo sciroppo risulterà lucido e denso.

3. Scolare di nuovo la frutta secca, dividere a metà le prugne, le albicocche e i datteri; eliminare i noccioli; dividere qualche frutto a pezzetti.

4. Preparare la crema: lavorare i tuorli d'uovo con lo zucchero fino a ottenere un composto omogeneo e aggiungervi la farina.

5. In un tegamino a parte, portare a ebollizione il vino con lo zenzero sbucciato e tritato; unirlo al composto preparato e versarlo in un tegame sul fuoco; portare dolcemente a ebollizione e far cuocere la crema per 5-6 minuti a fuoco moderato mescolando di tanto in tanto. Togliere la crema dal fuoco e farla raffreddare; aggiungervi i pezzetti di frutta secca e incorporarvi, delicatamente, la panna montata a parte.

6. Distribuire la crema nelle singole coppe e disporvi sopra la frutta secca rimasta.

PROFUMO PICCANTE

DALL'ASIA TROPICALE



UNA RADICE SPECIALE

Dal sapore pungente e un po' piccante e dal profumo dolce di limone, lo Zenzero macinato ed essiccato si trova nella Serie Oro di Cannamela.

Zucca in agrodolce allo zenzero

La zucca, suddivisa in cubetti regolari cotti in agrodolce con l'aggiunta di fettine di zenzero e serviti guarniti con gherigli di noci, forma un eccellente piatto d'apertura per il pranzo.

PREPARAZIONE: 25 MINUTI OLTRE IL TEMPO DI RIPOSO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 500 g di polpa di zucca
- 50 g di zenzero
- 50 g di zucchero
- 1 foglia di alloro
- 200 g di aceto di mele
- qualche goccia di succo di limone
- sale
- qualche gheriglio di noci.

1. Sbucciare lo zenzero, lavarlo e tagliarlo a fettine sottili.

2. Lavare la polpa di zucca, tagliarla a cubetti, farli scottare in abbondante acqua salata in ebollizione per 3-4 minuti e scolarli.

3. In un tegame un po' alto far cuocere lo zucchero con un cucchiaino d'acqua e il succo di limone fino a quando inizia a caramellare; versarvi l'aceto e mescolare facendo sciogliere il caramello; unire la foglia di alloro, i cubetti di zucca scottati e le fettine di zenzero; coprirli a filo con acqua bollente e farli cuocere per 5-6 minuti.

4. Togliere il recipiente dal fuoco e lasciare immersi

i pezzetti di zucca; scolarli al momento di servirli.

5. Distribuirvi a piacere i gherigli di noci.

