

CANNAMELA

Caprese alla zucca speziata e pompelmo rosa



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
10 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
A vapore



Kcal per
persona
10*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easynet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

Zucca delica 400 g
Anice stellato intero 2 pz
Cannella stecca 2 pz
Semi di cardamomo 4 pz

- 1 Eliminare i semi dalla zucca e chiuderla in un cartoccio di carta argentata con le spezie elencate. Cuocere a 160°C fino a che la zucca è morbida e completamente cotta, eliminare le spezie e la buccia e frullare la polpa al mixer, strizzandola all'interno di un panno di cotone. Se la polpa risulta troppo acquosa. Per la ricetta della caprese serviranno 100g di polpa asciutta.

Burro morbido 100 g
Zucchero 100 g
Tuorlo 50 g
Albume 90 g
Farina di mandorle 170 g
Cioccolato bianco 35 g
Liquore all'arancia 25 g
Polpa di zucca 100 g
Arance 2
Zenzero macinato bio 4 g
Noci moscate intere un pizzico

- 2 Montare il burro ammorbidito con 75g di zucchero, aggiungere poi i tuorli, la farina di mandorle, la buccia delle arance, il liquore all'arancia, la polpa di zucca e il cioccolato sciolto precedentemente. A parte montare gli albumi a neve con il zucchero e incorporarli al composto delicatamente girando ripetutamente dal basso verso l'alto. Foderare solo il fondo della teglia con la carta da forno e versare e stendere il composto all'interno mantenendo uno spessore di circa 3cm, cuocere a 160°C per 20 minuti e raffreddare in frigo. Con l'aiuto di un coltellino staccare le pareti della caprese dalla teglia e capovolgere su un vassoio piano staccando la carta da forno, girarla ulteriormente e tagliare delle porzioni rettangolari a piacere.

Acqua 125 ml
Cacao in polvere 65 g
Zucchero 200 gr
Glucosio 35 gr

- 3 Liquore all'amaretto 10 ml
Pepe di Jamaica macinato 1 g
Unire tutti gli ingredienti a parte la panna e il liquore, portare tutto a bollore, aggiungere poi la panna e riportare a bollore aggiungendo alla fine il liquore.

Semi di zucca 200 g
Sale 2 g
Zucchero 8 g

- 4 Mescolare tutti gli ingredienti e saltare in padella fino a leggera doratura.

Pompelmo rosa 3
Zucchero a velo 40 g
Pepe di Jamaica macinato q.b.

5 Ricavare dal pompelmo le supreme senza buccia e tagliarle in segmenti, asciugarli in forno su carta oleata, spolverati con zucchero a velo a 90° con la porta del forno leggermente aperta fino ad asciugarli leggermente. Una volta freddi spolverarli con pepe di Jamaica.

Mandorle a filetti 50 g
Panna montata 300 ml

6 Biscotti amaretti 100 g
Marmellata pompelmo o arance amare

7 Adagiare la caprese sul piatto leggermente ricoperta di uno strato di marmellata di arance amare o pompelmo. Ricoprire con i ricciolini di panna montata e ricoprire con i filetti di mandorla, i semi di zucca tostati e i segmenti di pompelmo al cioccolato. Con poca salsa al cioccolato, gli amaretti sbriciolati, qualche segmento di pompelmo e, a piacimento, un pizzico di pepe di Jamaica.