

MOUSSE DI AVENA ALLA RICOTTA E LEMON CURD

Qualche giorno fa ero a pranzo da mia mamma che ha preparato il riso e mi ha ricordato di quando lo preparava con il latte, come primo piatto intendo, era davvero buono e credo siano almeno 15 anni che non lo mangio, sicuramente adesso avrebbe il sapore dei ricordi e mi riporterebbe indietro nel tempo.

Del risolatte esiste anche la versione dessert che tutti conoscete e così ispirata da quello, ho voluto creare, più o meno, questa variante all'avena.

Subito credovo fosse una buona idea, poi mentre la preparavo ho iniziato ad avere dubbi sulla consistenza, poi quando era finita non mi convinceva ma quando ho assaggiato tutto l'insieme devo dire che ne sono rimasta piacevolmente colpita.

Nel complesso la crema è delicata e dolce e il fatto che l'avena non si spappoli mi è piaciuta perchè mantiene una nota "croccante" anche se non troppo. Inizilamente avevo pensato di abbinare una confettura ma avrebbe reso tutto stucchevole invece il lemon curd si adatta perfettamente e in bocca crea un'ottimo bilanciamento tra aspro e dolce.



MOUSSE DI AVENA ALLA RICOTTA E LEMON CURD

per 2-3 porzioni

50 gr di avena decorticata Melandri Gaudenzio

70 gr di zucchero semolato

500 gr di latte intero

500 gr di acqua

scorza di 1/2 limone

un pezzetto di bacca di vaniglia

10 gr di latte di mandorle

100 gr di ricotta di mucca fresca

per il lemon curd

1 limone bio
1 uovo
35 gr di burro freddo
80 gr di zucchero

Lavate accuratamente l'avena sotto acqua corrente fresca, in un pentolino mettete l'acqua e il latte, immergetevi l'avena e mettete sul fuoco, aggiungete la vaniglia, lo zucchero e la scorza grattugiata di 1/2 limone, cuocete per circa 2 ore a fuoco lento, l'avena deve essere ben cotta, ma fate attenzione quando il liquido inizierà a scarseggiare che non attacchi e si bruci, quindi mescolate spesso ed eventualmente aggiungete un'altro po di liquido, la consistenza finale risulterà una crema densa e un po collosa dal sapore lievemente caramellato ma l'avena rimarrà intatta e soda.

PS. la cottura può variare in base ai gusti, se vi piace più "dura" basterà diminuire il liquido e ridurre i tempi di cottura.

Aggiungete il latte di mandorla e lasciate completamente raffreddare. Aggiungete la ricotta fresca ed amalgamate bene! Riempite dei vasetti monodose fino a due dita dal bordo e conservate in frigorifero.

Per il lemon curd, tagliate il burro molto freddo in piccoli cubetti e tenetelo in frigo fino all'utilizzo, in un pentolino sbattete poco l'uovo con lo zucchero, lavate accuratamente il limone, privatelo della scorza che aggiungerete assieme al suo succo, all'uovo.

Mettete sul fuoco a fiamma bassa e mescolate continuamente, iniziate ad unire un pezzetto per volta il burro, mettete il secondo pezzetto quando il primo sarà completamente sciolto, in questo modo "raffredderete" sempre il composto impedendo all'uovo di cuocere formando sgradevoli grumi.

Quando l'ultimo pezzetto di burro si sarà sciolto spegnete il fuoco e passate il lemon curd in un colino in modo da ottenere una crema liscia.

Lasciatela raffreddare poi disponetene un paio di cucchiaini in ogni vasetto.

Conservate in frigo.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



Ringrazio tanto Maria per avermi donato questo gradito premio.



e vorrei ringraziare anche Martina per questo premio, grazie mille davvero!!!!

