

CREMOSO ALLO ZAFFERANO CON SALSA DI AGRUMI E CARMELLO DI MANDORLE E SESAMO

Cosa sarebbe il Natale senza un pranzo bello ricco?! Si lo so che anche le portate leggere sono buone e gustose ma diciamolo.. se non ci lasciamo un pochino andare durante le feste e senza sensi di colpa, quando possiamo farlo!? Per questo il mio dolce non è light ma è una favola!! Quando l'ho fatto assaggiare al mio ragazzo avevo paura del giudizio invece ha commentato "toglimelo dalle mani" si perché nonostante possa apparire pesante in realtà questo dolce "va giù come l'acqua"!!

Ho sempre voluto assaggiare la famosa panna cotta allo zafferano, non mi convinceva fino in fondo ma mi incuriosiva parecchio. Circa un anno fa l'ho assaggiata e l'ho trovata buonissima anche se il gusto era un po' troppo intenso. Per questo ho deciso di provare anche io a realizzare un dolce cremoso che lo racchiudesse. La quantità va dosata in base ai gusti e in ogni caso senza esagerare per evitare un gusto troppo forte che stanca. A mio parere questo tipo di dolce ha necessità di essere abbinato con qualcosa di aspro/acido che sgrassi e rinfreschi il gusto, per questo gli agrumi di stagione mi sembrano perfetti.



l'ombelico di Venere

**CREMOSO ALLO ZAFFERANO
CON SALSA DI AGRUMI E
CAMELLO DI MANDORLE E SESAMO**

per uno stampo da 20 cm
(6 persone)

per il cremoso

240 g di panna fresca

120 g di mascarpone

100 g di zucchero

40 g di latte intero

1 uovo

30 g di albume

2 g di colla di pesce

pistilli di zafferano q.b.*

1/3 di stecca di vaniglia

per la salsa di agrumi

60 g di zucchero

80 g di succo d'arancia

50 g di succo di pompelmo rosa

1 cucchiaino di maizena

per il caramello

130 g di zucchero

30 g di mandorle a lamelle

12 g di semi di sesamo Melandri Gaudenzio**

1 cucchiaio di succo d'arancia

*in alternativa si può usare anche quello in bustina, circa
3/4.



Per il cremoso, fate ammolare la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti. Mettete a scaldare il latte con all'interno la stecca di vaniglia aperta. Unite lo zafferano e fatelo sciogliere. Strizzate la colla di pesce e fatela sciogliere nel latte.

Sbattete l'uovo e l'albume con lo zucchero, unite il mascarpone e fatelo amalgamare mescolando con una frusta. Unite la panna fresca ed il latte dal quale avrete eliminato la bacca di vaniglia. Versate il cremoso in uno stampo da budino o in stampini monodose. Mettete lo stampo all'interno di un altro più grande dove verserete dell'acqua fino ad arrivare oltre la metà dello stampo. Cuocete a 180°C per 60 minuti. Lasciate completamente raffreddare e lasciate riposare in frigorifero per almeno 6/8 ore prima di sformarlo. Appena tolto dal forno il dolce apparirà ancora molle ma raffreddando si rassoda.

Per la salsa, in una tazzina mettete la maizena e un cucchiaino di succo d'arancia, fate amalgamare ed unite al restante succo. Mettete lo zucchero, il succo di arancia e di pompelmo in un tegamino e fate sobbollire mescolando continuamente per circa 15 minuti. Lasciate completamente raffreddare e mettete in frigorifero.

Per il caramello, in una padella antiaderente mettete lo zucchero con il succo d'arancia e senza mescolare fatelo sciogliere fino a che raggiungerà un colore dorato. Unite le mandorle a lamelle ed il sesamo, mescolate velocemente. Versate tutto su un foglio di carta forno e stendete il caramello ad uno spessore di qualche millimetro. Lasciate rassodare pochi secondi e tagliate il caramello con le forme desiderate. Attenzione a non farlo rassodare troppo altrimenti non sarà più possibile tagliarlo.

Per sformare il dolce mettete lo stampo per qualche secondo a mollo in acqua calda, posatevi sopra il piatto da portata e rovesciate. Se non dovesse staccarsi passate la lama di un coltello tutto attorno l'interno dello stampo.

Servite il dolce freddo accompagnato dalla salsa ed il caramello.



l'ombelico di Venere







con questa ricetta partecipo al contest "Taste Abruzzo"

