

“Castagna in fiore”

Ingredienti e dosi per 6 persone

- 500 g di formaggio caprino fresco
- 3 cucchiaini di aceto balsamico di Modena
- 5 cucchiaini di miele di castagno
- 5 grappoli di fiori di glicine o altro fiore purché non trattato o frutti di bosco
- Sale un pizzico
- Pepe bianco un pizzico

Bigné a forma di cuore n° 8

Crema ganache (cioccolato fondente e panna liquida)

Granella di nocciole per glassare e decorare

Pirottini di carta per servire

Preparazione

Mantecare il formaggio con l'aceto e il miele.

Aggiungere gli altri ingredienti.

Con la pasta per bigné, formare delle sagome a forma di castagna (tipo cuore) e cuocerle in forno preriscaldato a 170°C per 20' circa.

Una volta freddi, i bigné andranno aperti a metà, farciti con la crema di caprino ed i frutti di bosco (oppure i fiori), richiusi e glassati con il cioccolato fondente leggermente diluito con panna fresca e decorati alla base più larga con la granella di nocciole (deve sembrare una castagna).

Lasciare rapprendere in frigorifero per un paio d'ore prima di servire.

Panmelato al Vinsanto

Ingredienti:

150 g. di miele di agrumi
la buccia di una arancia finemente tritata
300 g. di pangrattato
250 g. di gherigli di noci spezzettati
un cucchiaino di cannella in polvere
mezzo bicchiere di vinsanto

Procedimento

Amalgamare il tutto e cuocere per 6/7 minuti a fiamma dolce in una pentola dal fondo spesso maneggiando continuamente con un cucchiaino di legno. Stendere il composto sul piano di lavoro e arrotolarlo. Tagliare nella forma preferita prima che si raffreddi e servire quindi freddo con vinsanto o con the.

Mousse di miele al kiwi

Ingredienti:

4 uova
250 g di miele
2 limoni
400 g di panna
5 kiwi (o 4 arance)

Procedimento

Dividete i tuorli delle uova dall'albume, in una casseruola a bagnomaria sbattete insieme i rossi, poi aggiungete il miele e fate cuocere per 20 minuti circa a fuoco basso, mescolando spesso, fino a che il composto non diventa leggermente denso. Grattugiate la scorza dei limoni e spremetene il succo.

Togliete la casseruola dal fuoco ed aggiungete la scorza dei limoni ed il succo di mezzo.

Mescolate e lasciate a raffreddare, tornando a mescolare ogni tanto.

Montate a neve gli albumi (a bagno-maria) e montate, separatamente, anche la panna.

Facendo attenzione, unite al composto al miele, prima la panna e poi gli albumi a neve, mescolando delicatamente fino al completo amalgama degli ingredienti.

In una ciotola di vetro fate uno strato di fettine di kiwi, naturalmente sbucciato e versatevi sopra metà della crema al miele, dopodiché mettete un altro strato di kiwi e ricoprite con il resto del composto.

Mettete la mousse nel freezer dove dovrà riposare per 4 ore circa.

Prima di servirla potrete decorarla con altre fettine di kiwi.

Involtini di bresaola e miele

Ingredienti per 4 persone: (2 involtini a testa)

8 fette di bresaola

5-6 gherigli di noci

300-400 gr di ricotta

miele qb

Procedimento:

In una terrina mettere la ricotta e renderla cremosa con l'aiuto di una forchetta. Se volete, potete aggiungere un pò di pepe...il sale.

Aiutandosi con un cucchiaino, distribuire la ricotta sulle fette di bresaola e arrotolare ben bene, magari fermando l'involantino con uno/due stuzzicadenti .

Intanto, in una padellina, sciogliere il miele (due/tre cucchiaini) e unire le noci sbriciolate molto grossolanamente.

Versare la salsa di miele e noci sugli involtini e servire.