
Semifreddo di ricotta e nocciole in salsa di cachi

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

I cachi, grazie all'alto contenuto di zuccheri e alla loro consistenza, possono essere considerati dei veri e propri dessert naturali. Bisogna tener presente che da acerbi lasciano uno sgradevole sapore, quindi, prima di gustarli e soprattutto prima di utilizzarli in confetture o dessert, si dovrà controllare il loro stato di maturazione. Per preparare in pochi minuti un gustoso dolce, basterà servirli con una colata di cioccolato fondente oppure con una crema alla nocciola. Potrete chiaramente usare i cachi come ingrediente principale per creare bavaresi, gelati e tutto ciò che la vostra fantasia vi proporrà. Con i cachi si può anche realizzare la magnifica salsa della ricetta di seguito indicata, anch'essa particolarmente veloce da fare, abbinabile a semifreddi, torte e budini a base di cioccolato, nocciole o vaniglia, riso o ricotta.

INGREDIENTI per 4 persone
Per il budino di ricotta: 200 grammi di nocciole, 800 grammi di ricotta, 5 cucchiaini di zucchero, 15 grammi di fogli di colla di pesce, 3 cucchiaini di rhum.
Per la salsa di cachi: 5 cachi, 1 bustina di vanillina, 1/2 cucchiaino di cannella, 1 cucchiaino di rhum.
Per la presentazione: 30 grammi di nocciole tritate.

PREPARAZIONE Per il budino di ricotta. Far sciogliere i fogli di colla di pesce in acqua fredda per almeno dieci minuti, quindi, senza strizzarla, porla in un tegame con poco meno di mezzo bicchiere d'acqua e 3 cucchiaini di rhum e scaldarla a bagnomaria, fino a farla fondere completamente. Lavorare la ricotta con lo zucchero e 180 grammi di nocciole finemente tritate, unire la colla di pesce e mescolare con cura. Distribuire il composto in 4 stampi individuali e lasciar condensare in frigorifero per almeno un paio d'ore. Per la salsa di cachi. Sbucciare i cachi e, dopo aver eliminato gli eventuali noccioli, frullarli con la vanillina, mezzo cucchiaino di cannella ed un cucchiaino di rhum o più, in relazione ai vostri gusti. Far scaldare la salsa a fuoco basso per un paio di minuti, giusto il tempo di renderla tiepida.

PRESENTAZIONE Nei piatti versare la salsa di cachi, quindi sformare i semifreddi di ricotta e porli al centro di ogni piatto, cospargere con le nocciole tritate e servire. Cristina Orlandi