
Mattoncino di papaya

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

La polpa succosa e il sapore dolce e aromatico della papaya si adattano bene ad essere accostati alle insalate verdi, meglio ancora se abbinata anche a del pollo, da servire con un condimento di salsa rosa, tabasco ed un pizzico di paprica dolce. Chiaramente è un frutto che si sposa perfettamente con i dolci, pertanto con tutte le idee allo zucchero otterrete un ottimo risultato. Prima di gustare o utilizzare come ingrediente la papaya, assicurarsi che sia di colore giallo intenso, quasi arancione, altrimenti, se tendente al verde, avrete la pessima sorpresa di un sapore eccessivamente aspro.

Ingredienti (6 persone) Per il mattoncino di papaya: 250 grammi di polpa di papaya, 5 uova, 200 grammi di zucchero a velo, 500 grammi di panna da montare, succo di limone, pan di Spagna. Per la presentazione: 200 grammi di fragoline di bosco, 100 grammi di papaya, 150 grammi di panna da montare.

Preparazione In un tegame sbattere energicamente le uova con 150 grammi di zucchero a velo, quindi unire la panna montata. Mettere un terzo della crema ottenuta in un altro recipiente nel quale verserete due terzi del frullato di papaya (ottenuto da: 250 grammi di papaya, 50 grammi di zucchero a velo e succo di mezzo limone). In uno stampo da plumcake (se non è in silicone si consiglia di foderarlo con della pellicola trasparente) fare un primo strato di crema, una fetta di pan di Spagna, bagnare con il rimanente sciroppo di papaya, quindi chiudere con uno strato di semifreddo alla papaya. Ricoprire lo stampo con la pellicola trasparente e porre nel congelatore per almeno 5 ore. Al momento di servire, rovesciare il semifreddo su un piatto da portata. Per la presentazione: Decorare con spicchietti di papaya, fragoline di bosco e nuvole di panna montata.