
Budino di tapioca al cocco

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Per anni ho vagato in vari ristoranti orientali e ho mangiato un dolce particolare, una coppetta ricolma di minuscole sferette opalescenti... Individuato l'ingrediente fondamentale, ecco la mia versione del budino di tapioca aromarizzato al cocco

Per anni ho vagato attraverso vari ristoranti orientali e ho mangiato un dolce particolare, una cosa strana che dalla maggior parte dei miei amici veniva chiamata con un universo di epiteti, dai più leggeri ai più strani. Si trattava di una coppetta ricolma di minuscole sferette opalescenti, alle volte c'erano anche dei pezzi di frutta, spesso però c'erano solo queste perle, che a parte tutto erano buone.

Dopo tante ricerche ho scoperto che si trattava di tapioca, per la precisione un pudding di tapioca. Ho iniziato quindi la ricerca di questo ingrediente... alla fine l'ho trovato e così ho finalmente preparato il budino, o puffino, di tapioca. Il risultato è stato particolarmente piacevole e le sferette avevano preso anche un delicato aroma al cocco.

Ecco quindi la ricetta per preparare il pudding di tapioca al cocco, volendo lo si può arricchire con pezzi di frutta, e se non avete il latte di cocco provate con un po' di Batida o sciroppo di cocco.

Ingredienti x 4 – 6 persone

150 grammi di zucchero

120 gr di tapioca

100 ml di latte di cocco

150 ml di latte

500 ml di acqua

Un pizzico di sale

Lasciare a bagno per un'oretta la tapioca di acqua tiepida, quindi scolarla (si gonfieranno le varie sferette). Portare ad ebollizione mezzo litro d'acqua e scioglierci lo zucchero, quindi aggiungere la tapioca, i due tipi di latte e un pizzico di sale fino. Rimescolare sino a che le perle di tapioca siano diventate trasparenti. Versare quindi nelle coppette e mangiare appena si è raffreddato.