

.Mousse di castagne dei Monti Cimini e Panpepato

ricetta di **Severino Gaiezza** dell'Enoteca Regionale del Lazio **Palatium** - Roma
 dedicata a **Scrooge** per "Assaggi di Teatro"



"C'erano mucchi di nocciole muscose e brune,
 che nella loro fragranza ricordavano
 vecchie passeggiate nei boschi e il piacevole
 affondare delle caviglie nelle foglie secche."
 Charles Dickens, *Ballata di Natale*

Il dolce è in Menu dal 16 dicembre al 6 gennaio
 all'Enoteca Regionale del Lazio **Palatium**
 in via Frattina 94
 tel. 06. 69202132

Procedimento per la mousse

Unire i tuorli, le uova, la pasta di castagne e lo zucchero. Amalgamare bene.
 Sciogliere il cioccolato e portarlo a 29 gradi. Incorporare e infine montare la panna e aggiungerla al composto.
 Lasciar raffreddare.

Ingredienti per 4 persone

Uova 200 gr; tuorli 160 gr; pasta di castagne dei Monti Cimini 800 gr; cioccolato fuso 500 gr; panna montata 1 kg;
 zucchero 80 gr

Procedimento per il Panpepato

Far rinvenire l'uvetta. Pulire e spellare la frutta secca e far tostare le nocciole. Unire e amalgamare tutti gli
 ingredienti. Preparare delle piccole pagnotte schiacciate di 200 gr circa di peso. Porre in forno a cuocere per 15
 minuti a 200° su teglie leggermente unte di olio. Durante i primi 10 minuti coprire con un foglio di carta
 d'alluminio. Togliere dal forno e lasciar raffreddare a temperatura ambiente.

Ingredienti

Nocciole tonde dei Monti Cimini 200 gr; mandorle dolci 200 gr; noci sgusciate 2.800 gr; cioccolato fondente 400
 gr; cacao dolce 400 gr; zucchero 300 gr; cannella in polvere 10 gr; miele 150 gr; cedro candito 250 gr; uva
 sultanina 200 gr; 2 noci moscate grattugiate; farina setacciata; pepe; ruhm; rosolio; mosto cotto; alchermes;
 due tazzine di caffè ristretto

Presentazione del piatto

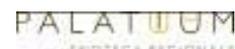
Versare una porzione di mousse in ogni piatto e servire con fettine di Panpepato.

Scoprite tutte le ricette di Assaggi di Teatro su www.roma-gourmet.net

main sponsor



in collaborazione con



BABAYAGA