

Soffiato di nocciole con gelato alla grappa e frutti di bosco

ricetta dello Chef
Riccardo Ferrero
ristorante
Del Cambio Torino

dedicata a *Dopo la battaglia
di Pippo Delbono*

per "Assaggi di Teatro"



Procedimento per il soffiato

Montare i tuorli con 80 gr zucchero semolato. Montare 4 albumi con lo zucchero rimanente. Incorporare i due composti e aggiungere la nocciola spezzettata, il burro morbido della consistenza di una pomata e la panna fresca portata a bollore con la stecca di vaniglia. Imburrare e infarinare gli stampini monoporzione e cuocere in forno per 15-16 minuti a 180°.

Ingredienti

4 uova fresche; 110 gr zucchero semolato; 200 gr nocciola Tonda Gentile piemontese (granella); 60 gr burro per infarinare gli stampini; 50 gr panna fresca; 1 stecca vaniglia

Procedimento per il gelato alla grappa

Montare leggermente gli albumi con lo zucchero e nel frattempo far bollire il latte e la panna. Levare dal fuoco e unire i due composti, riportare sul fuoco e pastorizzare. Raffreddare, aggiungere la grappa e passare nella macchina del gelato.

Ingredienti

300 cl latte fresco; 125 cl panna fresca; 100 gr zucchero semolato; 75 cl grappa morbida; 3 albumi d'uovo

Presentazione

Disporre al centro del piatto il soffiato e il gelato alla grappa. Guarnire con coulis di frutti di bosco e fragoline.

Ingredienti

Frutti di bosco; fragoline

Grappa e Vino [abbinamenti proposti dall'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino]

Al gelato non si abbina il vino e questo dolce si sposa bene con la *Grappa di Caluso Passito* dall'intensa aromaticità di uva passa e nocciole.

Per chi non ama i superalcolici una valida alternativa sotto i 10°C è il vino *Cari*, dal piacevole colore cerasuolo, l'aroma fragrante e il sapore frizzante e dolce con sentori di frutti di bosco e ribes, da servire a 18-20°.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette dedicate dagli chef ad *Assaggi di Teatro* su www.roma-gourmet.net