

**Cannoli croccanti
alle mandorle
con Seirass
alle scorze d'arancia
e gelato al miele**

ricetta dello Chef
Stefano Gallo
del ristorante
La Barrique Torino

dedicata a
Elektra
di Hofmannsthal
per "Assaggi di Teatro"



Apparecchio per i cannoli

In ordine di sequenza unire il burro in pomata, lo zucchero a velo, l'albume, la farina e il miele. Stendere l'apparecchio per i cannoli su un foglio di salpat in forma rotonda. Cospargerli di filetti di mandorla e cuocerli in forno a 175° . Successivamente aiutandosi con il manico di un cucchiaino di legno avvolgere le cialde dandole la forma di cannoli.

Ingredienti per 4 persone

60 gr burro in pomata; 80 gr zucchero a velo; 60 gr albume; 80 gr farina; 60 gr miele

Procedimento per il ripieno

Passare al setaccio il Seirass, unire lo sciroppo fino al gusto desiderato. Tagliare a tocchetti la scorza di arancia caramellata e unire al composto mantecando bene.

Ingredienti

400 gr Seirass; sciroppo di zucchero q.b.; scorza di arancia candita

Farcitura

Riempire i cannoli con l'aiuto di una tasca da pasticceria.

Ingredienti

100 gr semi di amaranto; alga kombu

Presentazione del piatto

Disporre tre cannoli per ogni piatto, macchiare con salsa di cioccolato al latte al 40%, aggiungere qualche mandorla e scorze d'arancia caramellata.

Disporre al centro il gelato al miele di fiori d'arancio con zucchero a velo e pistacchi a filetti.

Ingredienti

Salsa al cioccolato al latte; mandorle caramellate; gelato al miele; zucchero a velo; pistacchi

Vino [abbinamento proposto dall'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino]

CALUSO PASSITO DOC 1999

Cucina e cantina si esaltano a vicenda in un gioco goloso: ai profumi intensi di arancia candita e miele che caratterizzano il vino fanno eco le fragranze speculari del dolce, mentre il seirass conferisce alla degustazione una nota di sapore deciso, bilanciata dalla contenuta dolcezza del passito. Temperatura di servizio 14/16°.

Acqua... con bollicine [abbinamento alla ricetta proposto dagli esperti Lauretana]

Grintosa, agile e per nulla salina: così l'acqua deve abbracciare il palato per tergerlo dalla generosa morbidezza degli ingredienti del dolce, formaggio in primis.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

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