

Foglie croccanti al cioccolato bianco gioco di fragola e dragoncello

ricetta della chef
Mariangela Susigan

Il piatto è dedicato
all'opera *Non tutto è risolto*
per "Assaggi di Teatro"

e si gusta al ristorante
Gardenia di Caluso

su prenotazione
tel. 011. 9832249



Procedimento per la zuppa di fragole

Preparare una zuppa frullando le fragole ben lavate con un infuso di sciroppo di zucchero alle spezie.

Ingredienti per 4 persone Sciroppo di zucchero 30 gradi Baumé; 1 anice stellato; 1 bacca di vaniglia; 1 cestino di fragole favetta

Procedimento per le tegole

Tagliare la pasta *brik* in rettangoli di 6 centimetri per 10. Spennellarli con burro chiarificato e spolverarli con zucchero a velo e polvere di lamponi essiccati. Modellare e cuocere al forno in una placca da dolci.

Ingredienti 1 foglio di pasta *brik*; 1 scodellino di burro chiarificato; zucchero a velo; polvere di lamponi

Procedimento per la ganache di cioccolato bianco

Fondere il cioccolato bianco a bagnomaria a 40 gradi e aggiungere la panna intiepidita. Lasciar raffreddare, aggiungere poi il purè di rabarbaro e montare con un frullino.

Ingredienti 300 gr cioccolato bianco Valrhona; 250 ml panna liquida; 1 gambo di rabarbaro; sciroppo di zucchero; limone

Procedimento per la salsa di dragoncello

Preparare la salsa scottando le foglie di dragoncello in acqua bollente e frullando poi con sciroppo di zucchero.

Ingredienti 1 mazzetto di dragoncello; sciroppo di zucchero

Presentazione del piatto

Versare sul fondo di ciascun piatto qualche cucchiaino di zuppa di fragole allargando a specchio, aggiungere la polvere di lamponi e i frutti rossi. Disporre al centro le tegole in piedi farcite con la ganache al cioccolato. Decorare a piacere con salsa al dragoncello ed erbe e finire con una pallina di sorbetto al pompelmo e Campari.

Ingredienti per la presentazione Frutti rossi; lamponi; fragoline; fragole; rabarbaro

Ingredienti per il sorbetto di pompelmo 500 ml succo di pompelmo; 325 ml sciroppo zucchero 30° Baumé; 50 ml succo di limone; 200 ml Campari

Gli abbinamenti del buon bere

Vino [a cura dell'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino]

COLLINA TORINESE MALVASIA DOC

Colore giallo paglierino dorato alla vista, sprigiona un intreccio di profumi floreali e dolcemente fruttati. Leggero e delicato al palato. Si serve fresco a una temperatura fra i 7 e i 9 gradi.

Acqua... con bollicine [a cura degli esperti Lauretana]

Sorso avvolgente ed elegante, segnato da una leggera e non sapida scia effervescente che sottolinea piacevoli ritorni di frutta fresca contenuta nel dolce.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

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

CON IL PATROCINIO DI



NELL'AMBITO DI



CON IL CONTRIBUTO DI



SPONSOR



CON IL SUPPORTO DI



CON IL SUPPORTO DI

