

BIANCO MANGIARE



Tempo: 30 min. Difficoltà: Bassa Persone: 4

INGREDIENTI

300 gr. di mandorle pelate

400 gr. di latte intero

50 gr. di panna fresca

150 gr. di ricotta affumicata

150 gr. di zucchero

6 gr. di gelatina in fogli

PREPARAZIONE

Ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

Tritare le mandorle pelate con lo zucchero in un mixer, e porle in una ciotola insieme al latte mescolando con una spatola in modo da ottenere un composto omogeneo e privo di grumi coprire con la pellicola e lasciare in infusione per una notte.

Passato il tempo necessario filtrare il composto all'interno di una ciotola, separando quindi le mandorle tritate dal latte aromatizzato.

Affumicare la ricotta e setacciarla in un setaccio a maglia fine in modo da ottenere una consistenza liscia. Mettere da parte.

Riscaldare a fuoco lento il latte aromatizzato per 3-4 minuti (non portare a bollore), aggiungere la gelatina strizzata e mescolare fino al completo scioglimento di essa. Far raffreddare.

Semimontare la panna e amalgamarla alla ricotta con movimenti dal basso verso l'alto con una spatola.



Unire i 2 composti (panna e ricotta + latte e gelatina) senza far smontare il tutto e versare negli stampini.
Far raffreddare in frigo x 5 ore.



www.scuoladelgusto.it