

Dove ti trovi: Zafferano » Argomenti » Le spezie » Pampepato all'anisetta

Pampepato All'anisetta

🕒 **Tempo di lettura:** Meno di un minuto

Con terrina di mango e pere alla cannella

Carica di aromi orientaleggianti, questa preparazione invernale armonizza il pampepato tradizionale con la frutta tropicale e di casa nostra. Ad accompagnare il tutto, una salsa aspra di lamponi.

Ingredienti

Per il pan pepato: 50 g mandorle bianche; 50 g nocciole pelate e tostate; 50 g noci; 40 g pinoli; 60 g tra cedro e arancia candita; 30 g uva passolina bagnata e strizzata; 40 g cacao amaro; qb di anisetta, cannella, chiodi di garofano, noci moscate e coriandolo tutto polverizzato; pepe macinato; 80 g miele; poca farina per amalgamare il tutto.



Tritare tutta la frutta secca, aggiungere le spezie, il miele, il cacao e lavorare il tutto in una bastardella. Aggiungere ora quel tanto di farina per rendere omogenea la massa. Scegliere uno stampo a piacere e cucinare per circa 20 minuti una monoporzione.

Per la terrina di mango: 500 g mango ridotto in purea; 250 g meringa italiana; 400 g panna montata; 16 g gelatina animale.

Mettere a bagno la gelatina in acqua molto fredda. Quando sarà ammollata, asciugatela e scioglietela. Aggiungere alla purea la gelatina, quindi aggiungere la meringa e per ultima la panna montata. Mettere in terrina il composto e farlo freddare per una notte.

Per le pere alla cannella: Sbucciare le pere e tagliarle a dadolini, aggiungere un po' di vino bianco, zucchero e cannella a piacere e cucinare a fuoco vivo per qualche minuto sul fuoco. Far freddare e servire fresche.

By Marcantonio Sagramoso |

Autore



Marcantonio Sagramoso

👤 Smetti di Seguire

