

IL MIO MENÙ DI NATALE

Panettone tostato con zabaione, gelato al mascarpone e salsa al melograno

Il dolce rappresenta il momento più atteso di ogni menù di Natale. E quando si parla di Natale, il re dei dolci è sempre il panettone.

In questa ricetta lo chef racconta come accompagnare il panettone in maniera creativa e divertente, trasformandolo in un dessert dall'impiattamento spettacolare, giocando con un sottile equilibrio di sapori, consistenze e temperature.

Bruno Barbieri



INGREDIENTI

Per la salsa al melograno e lamponi:

- 200 gr Zucchero
- 150 gr Succo di melograno
- 200 gr di lamponi
- Cannella
- Chiodi di garofano
- Pepe in grani
- Anice stellato

Per lo zabaione:

- 6 tuorli d'uovo
- 6 cucchiaini di zucchero semolato
- Whisky
- 1 panettone
- 1 torrone
- 100 gr. di gelato al mascarpone
- Burro
- Zucchero di canna
- Zucchero a velo
- Menta

PROCEDIMENTO

Per la salsa al melograno e lamponi:

In una padella mettete lo zucchero, il succo di melograno e aromatizzate con spezie (cannella, chiodi di garofano, pepe in grani e anice stellato. Mettete anche qualche lampone e lasciate bollire dolcemente (dovrà un po' restringersi e addensarsi, fino che non diventerà una marmellata lenta).

Per lo zabaione cotto:

Mettete a bollire una pentola d'acqua. In un padellino mettete a bollire il whisky con un po' di zucchero, lasciando evaporare leggermente l'alcol. In una boule, mettete i rossi d'uova, lo zucchero e iniziate a sbattere con una frusta, con un movimento energico e regolare, fino a che non diventerà bello spumoso e chiaro. Incorporate il whisky e spostatevi sopra la pentola d'acqua bollente. Proseguite per una decina di minuti, alternando momenti fuori dal fuoco.

Per il panettone

Ricavate una galletta dal panettone, cercando di dargli una forma regolare) e cospargetela con lo zucchero di canna. Ungete una padella con del burro e quando sarà ben calda fate tostare il panettone fino a che lo zucchero non sarà ben caramellato.

IMPIATTAMENTO

Mettete la galletta di panettone al centro del piatto, decorate con lo zabaione, qualche pezzetto di torrone sbriciolato, una pallina di gelato al mascarpone e finite con la salsa al melograno e lamponi. Finite con una foglia di menta e lo zucchero a velo.

