MACEDONIA IN BICCHIERE

Per fortuna è già passato il lunedì.. da quando lavoro come dipendente il lunedì mi pesa più del solito.. eppure ora in 10 minuti sono al lavoro, prima impiegavo quasi due ore, ma penso sia il fatto che prima potevo decidere se non andare al lavoro e anche se andavo sempre inconsciamente sapevo di avere la scelta.. comunque le giornate passano in fretta fortunatamente e questo è positivo!!!
Ormai certa frutta ci sta abbandonando.. che dispiacere.. mi mancheranno tanto le ciliegie!!! Allora vi propongo questa macedonia con l'ultima frutta di primavera, l'ho abbinata ad un lemon posset, la ricetta l'ho presa dal libro di Gordon Ramsay "Il pranzo della domenica" in realtà la sua versione non prevede la panna montata in aggiunta ma io l'ho messa perchè per i miei gusti sapeva veramente troppo di limone, anche se a me piace.
Questo dolce è buonissimo ma va mangiato entro le 24 ore perchè la frutta rimane soda e non perde liquido.



MACEDONIA IN BICCHIERE CON LEMON POSSET
per 4 bicchieri

8 fragole
2 fette di melone
1 pesca
16 ciliegie
1 limone
200+200 gr di panna
50 gr di zucchero
6 biscotti digestive

Versate 200 gr di panna in un pentolino con lo zucchero, portate a bollore e mescolate finchè lo zucchero si scioglie, fate bollire per 3 minuti.
Togliere dal fuoco e aggiungete il succo del limone, la crema inizierà a inspessirsi.. lasciate raffreddare. Montate la restante panan ed unitela alla crema di limone.
Pulite mondate e tagliate tutta la frutta a piccoli cubetti. Sbricciolate grossolanamente i biscotti.
Sul fondo dei bicchieri disponete 2 cucchiai di lemon posset, mettete un po di biscotto poi la frutta, proseguite con un’altro strato e terminate con il lemon posset. Decorate con una ciliegia





con questa ricetta partecipo alla raccolta di DOLCI ARMONIE

PANCAKE

Io vado matta per le ciliegie… per me è un sacrilegio che non ci siano questi dolci e succulenti piccoli gioielli tutto l'anno.. ma perchè non sono come le mele?!?!? va beh… allora devo fare assolutamente il pieno per l'inverno!!! ;-))))))
Quando ero piccola i miei avevano un'albero di ciliegie marasche.. non ho ancora capito perchè era li.. forse per far compagnia al pozzo, nessuno le mangiava tanto erano cattive.. capitava però che io ero tanto impaziente di mangiare le ciliegie, quelle buone, che son arrivata a svuotare l'albero di marasche ancora verdine pur di sapere che stavo mangiando una ciliegia.. 0.0 non mi ricordo nemmeno se erano decenti o schifose come da mature.. comunque, quando maturavano, se ne arrivava qualcuna salva.. io vedevo queste bigliette rosse sull'albero e una all'anno la dovevo mangiare.. forse speravo che si fossero addolcite col tempo!!!
Ho tanti episodi così, di quando ero piccola però… ero tremenda.. ogni volta che mia mamma montava gli albumi io dovevo assaggiarli perchè per me era panna, lei mi diceva

“sono cattivi, non ti piacciono” ma io no.. come per le ciliegie speravo che l’albume fosse diventato buono.. o forse che si fosse trasformato in panna.. continuavo a mangiare cose che non mi piacevano nella speranza che cambiassero, anche con lo yogurt facevo così.. non mi piaceva e io gli aggiungevo del latte.. chissà cosa mi diceva la testa!!!
Comunque che le ciliegie siano in assoluto il mio frutto preferito è assodato!!!
Quando lavoravo in Emilia, Cavezzo, mi femavo sempre dal contadino che aveva delle ciliegie enormi e dolcissime, dopo le prime volte ho capito che mezzo chilo era poco perchè durante il viaggio per tornare a casa le mangiavo come pop corn e le finivo 0.0… così o le mettevo nel bagagliaio, benedetta volontà, o semplicemente ne compravo di più!!!
Qualche settimana fa con l’arrivo di questo frutto, ho preparato questa fantastica colazione, e da vera fan U.S.A. ho usato una ricetta col latticello che li rende sofficissimi.. la ricetta l’ho presa da questo magnifico sito http://www.joyofbaking.com/



PANCAKE ALLE FRAGOLE E CILIEGIE
per circa 8 pancake

130 gr di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere
1/4 di cucchiaino di bicarbonato di sodio
1/4 di cucchiaino di sale
30 gr di zucchero
1 uovo grande
240 ml di latticello
40 gr di burro

10-12 ciliegie
5-6 fragole
1 cucchiaio di zucchero

In una ciotola raccogliete tutti gli ingredienti secchi, farina setacciata, zucchero, lievito, bicarbonato e sale.
In un'altra ciotola sbattete l'uovo, unite il latticello e il burro fuso, versate ora sul composto di farina e con la frusta amalgamate ma senza lavorare troppo, devono rimanere dei grumi che si dissolveranno da soli. Se mescolate troppo rischiate di ottenere dei pancake duri!!
Ungete pochissimo una padella e fate scaldare, riempite 3/4 di un mestolo e versate la pastella in padella, ora dovete regolarvi con la temperatura, non tenetela troppo alta altrimenti i pancake si bruciano sotto e rimangono crudi sopra rendendo praticamente impossibile girarli. Io ho fatto così, ho tenuto la temperatura abbastanza bassa e una volta versata la pastella ho messo il coperchio, in questo modo col calore la pasta sopra si rassoderà e si gireranno alla perfezione!!!
Nel frattempo lavate le fragole e le ciliegie denocciolate le ultime e mettete tutto in una padella con un cucchiaio di zucchero, lasciate sciogliere lo zucchero mescolando e tenete da parte.
Lasciate intiepidire i pancake, sovrapponeteli e versateci sopra la frutta con il suo succo!!!


ombelicodivenere.blogspot.it





con questa ricetta partecipo al contest di LA ERIKA IN CUCINA

e di ALE’S KITCHEN-ROSSOPOMODORO e
LE CHATEAU DES GOURMANDISES

Inoltre volevo ringraziare la magnifica SABRINA per avermi recentemente donato questo premio… grazie cara… e non sei per niente noiosa.. anzi!!!