PESCHE AL FORNO AL PASSITO E ZENZERO

Volevo fare queste **pesche al forno** già l’estate scorsa dopo averle mangiate da una mia cara amica ma il tempo è stato tiranno e le pesche aimè sono finite. Quest’estate però non me le son lasciate sfuggire ed ecco qui la mia versione. A casa mia c’è chi non apprezza gli amaretti così ho dovuto cercare una variante che devo dire si è rivelata molto valida. Ho preparato uno streusel alla mandorla e cotto le pesche nel passito invece che nel vino rosso.

Le pesche al forno vanno servite tiepide e possibilmente assieme ad una pallina di gelato, ed è anche per questo motivo che è nato il mio gelato al croccante passito e zenzero perfetto come abbinamento.

PESCHE AL FORNO AL PASSITO E ZENZERO

- 500 g di pesche nettarine
- 120 g di passito di Pantelleria
- 20 g di zucchero
- 10 g di burro
- radice di zenzero fresco
- mandorle con la buccia q.b.
- 1/2 cucchiano di maizena
- Per lo streusel
- 40 g di burro
- 40 g di farina
- 40 g di mandorle con la buccia
- 30 g di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di cannella

1. Per prima cosa preparate lo streusel, mettete in un mixer tutti gli ingredienti e azionatelo finché avrete ottenuto un composto omogeneo. Mettete la pasta in uno schiaccia patate e distribuitelo su una teglia rivestita di carta forno. Cuocete a 180°C per 12-13 minuti o finché sarà dorato. Lavate le pesche e tagliatele a metà, girate le due metà in senso opposto tra loro in modo che si separino, eliminate i noccioli. Scavate un po’ le pesche e tritate la polpa prelevata, mettetela in una ciotola ed unite 70 grammi di streusel ed un cucchiaino di passito, mescolate e riempite le pesche. Nella cocotte le creuset mettete il passito, lo zucchero, lo zenzero a pezzetti ed il burro. Disponete le pesche all’interno con il ripieno rivolto verso l’alto, poggiate una mandorla su ogni mezza pesca e

chiudete con il coperchio. Cuocete a 170°C per 35 minuti circa. Lasciate intiepidire le pesche all’interno del liquido. In una ciotola mettete la maizena ed unite un cucchiaio di sugo di cottura, mescolate bene ed unite tutto il sugo, mettete in un pentolino e mescolando continuamente fate addensare. Servite le pesche tiepide con il gelato al croccante, lo streusel rimasto e la salsa preparata con il fondo di cottura.

servite le PESCHE AL FORNO con una pallina di GELATO AL CROCCANTE PASSITO E ZENZERO, streusel rimasto e la salsa

cocotte LE CREUSET

L'embelico di Venere

L'ombelico di Venere

L'ombelico di Venere

l'ambelico di Venere

GELATO AL CROCCANTE PASSITO E ZENZERO SEMPLICISSIMO SENZA GELATIERA

Quando ero piccola mia mamma preparava spesso questo **gelato al croccante**. Trent'anni fa non si variava molto, si facevano sempre gli stessi 4-5 dolci, almeno a casa mia, e questo gelato è uno di quelli che ricordo con maggior piacere, un momento di festa per me. Mi è tornato improvvisamente alla mente e ho chiesto la ricetta a mia mamma. Aimè la ricetta originale prevede l'uso di uova crude compreso anche l'albume montato, un tempo la pastorizzazione delle uova soprattutto casalinga non si sapeva nemmeno cosa fosse, perlomeno nel mio paesino di campagna. Sebbene avessi tanta voglia di riprovare quel sapore "antico" ho dovuto inevitabilmente modificare la ricetta prevedendo la cottura delle uova. Ho quindi cercato di seguire quella ricetta ma non sarà propriamente corretta in termini di proporzioni ma ho deciso di pubblicarlo perché è venuto migliore di molti altri gelati fatti seguendo "le regole". Cremosissimo, per nulla ghiacciato, dolce in giusto.

GELATO AL CROCCANTE PASSITO E ZENZERO SEMPLICISSIMO SENZA

GELATIERA

- Per il gelato
- 350 g di panna fresca
- 200 g di latte intero
- 150 g di zucchero semolato
- 100 g di tuorli
- 20 g di sciroppo di glucosio
- 20 g di passito di Pantelleria*
- 1/2 bacca di vaniglia
- 5 g di maizena
- radice di zenzero fresca*
- Per il croccante
- 70 g di zucchero semolato
- 50 g di mandorle con la buccia

1. Per il croccante, mettete lo zucchero in una padella antiaderente senza mai girarlo. Quando inizierà a sciogliersi tenete la fiamma bassa per non bruciarlo, appena sarà tutto sciolto unite le mandorle, mescolate bene e trasferite tutto su un foglio di carta forno, cercate di fare uno strato sottile di caramello altrimenti igrumi di zucchero grossi risulteranno fastidiosi nel gelato.
2. Rompete le uova e mettete i tuorli in una tazza, unite la maizena, lo zucchero ed il glucosio, mescolate bene. Unite il latte caldo, la polpa della bacca di vaniglia e lo zenzero grattugiato, mescolate bene e mettete sul fornello. Cuocete la crema mescolando continuamente

finché il composto ragiungerà gli 85°C. Se non avete il termometro togliete dal fuoco appena la crema si addensa ed inizia a “tremare” subito prima che inizi a sobbollire. Continuate a mescolare la crema qualche minuto e trasferitela in una ciotola di alluminio possibilmente fredda. Lasciate raffreddare la crema, unite il passito, mescolate e mettetela in frigorifero per 8-10 ore. Montate la panna ben ferma ed unitela alla crema. Mettete il composto in una teglia di alluminio piuttosto grande e ponete in freezer per 45 minuti. Riprendete il gelato e mescolatelo con una frusta in modo energico. Rimettete in freezer e dopo altri 45 minuti ripetete l’operazione. Tritate il croccante ed unitelo al gelato morbido, mescolate bene e ponetelo ora in uno stampo da plum cake. Mettete in freezer fino al momento di servire.

*Il passito e lo zenzero sono mie aggiunte fatte alla ricetta originale. Se non gradite il passito potete sostituirlo con del limoncello, ma se togliete completamente l’alcol probabilmente il gelato sarà più duro in quando l’alcol abbassa il punto di congelamento. Il sapore dell’alcol è comunque appena percettibile.

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere