Iginio Massari The Sweetman, Pamela ci prova con la mousse di ricotta

massari-4-7e192e2a

MOUSSE DI RICOTTA ALLE MANDORLE AL PROFUMO D'ARANCIA

Ingredienti

Mousse alle mandorle
300 g di ricotta vaccina
25 g di dolcificante o 50 g di zucchero
100 g di succo d'arancia
La scorza grattugiata di 2 arance non trattate
50 g di mandorle tostate e tritate
200 g di panna montata
6 g di gelatina in fogli
Scorze d'arancia candite
1 arancia non trattata
1 cucchiaio di zucchero di canna
Decorazione
Mandorle tritate
Qualche goccia di miele

Preparazione

Mousse alle mandorle
In una ciotola grande incorporare il dolcificante o lo zucchero alla ricotta, aggiungere le mandorle tritate e le scorze, quindi versare il succo d'arancia a filo continuando a mescolare. Unificare il composto alla panna montata e infine alla gelatina, ammorbidita precedentemente in acqua molto fredda e sciolta a 60°C. Riempire le coppe di vetro con cui si andrà a servire la mousse e metterle a

stabilizzare in frigorifero per un'ora.
Scorze d'arancia candite
Ricavare delle strisce sottili dalla scorza di un'arancia non trattata e cuocerle in un tegamino con un po' d'acqua per 30 secondi dall'ebollizione. Scolare, rimettere sul fuoco in pochissima acqua e caramellare con lo zucchero di canna.

Composizione
Rimuovere dal frigorifero le coppe con la mousse stabilizzata e disporre le scorze caramellate sulla superficie di ognuna, con un tocco di fantasia. Spolverare con mandorle tritate e gocce di miele qua e là.

***Iginio Massari The Sweetman* è in onda tutti i giorni su Sky Uno.**