La ricetta degli chef Apci Polenta dolce con salsa zabaione

polenta-ricetta-93aefa16

La chef Valentina Pighi di Tollegno (Biella) propone una ricetta ispirata alla sua Regione: polenta dolce piemontese con salsa zabaione al ratafià di ciliegie.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la torta:

- n. 3 Uova
- g. 150 Zucchero
- g. 50 Fumetto di mais
- g. 15 Fecola
- g. 115 Farina
- g. 60 Uvetta
- g. 20 Burro
- n. 1 Cucchiaino di miele
- n. 1 Cucchiaino di lievito in polvere
- Vaniglia e aroma di Nocciola
- Savoiardi sbriciolati

Per bagnare la torta:

- g. 500 Acqua
- g 250 Zucchero
- Succo di un limone

Per la salsa zabaione:

- n. 5 Rossi d’uovo
- n. 10 Cucchiai di zucchero
- n. 15 Cucchiai di ratafià alle ciliegie

PROCEDIMENTO

Montare le uova con lo zucchero, fi no a farle diventare spumose, aggiungere gli aromi e il miele. Con una spatola unire delicatamente tutte le farine, il lievito e l’uvetta. Cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per circa 25 minuti. Far raffreddare. Nel frattempo preparare lo sciroppo, mettendo acqua, succo di limone, e fare sciogliere lo zucchero. Immergere velocemente la torta da entrambi i lati. Ricoprire con savoiardi precedentemente sbriciolati. Con un coltello incidere dei rombi sulla superficie. Per la salsa: montare a bagnomaria i rossi d’uovo, lo zucchero e il ratafià. Quando la salsa sarà diventata spumosa servire con la torta.

Che cos’è l’Apcilogo-apci

Migliaia di autorevoli chef, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, una presenza dinamica e frizzante a garanzia del successo dei più importanti format ed eventi enogastronomici. Sono questi gli ingredienti della famiglia delle berrette bianche dell’Associazione Professionale Cuochi Italiani.