Dagli chef Apci: polenta dolce con salsa zabaione al ratafià di ciliegie

polenta-659222e8

La cuoca Valentina Pighi di Tollegno (Bi) propone la ricetta della 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:

- g. 5 rossi d’uovo

- g. 10 cucchiai di zucchero
- g. 15 cucchiai di ratafià alle ciliegie

PROCEDIMENTO

Montare le uova con lo zucchero, fino 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; mettere in abbattitore per circa 20 minuti a temperatura di 4/5 gradi. Nel frattempo preparare lo sciroppo mettendo: acqua, succo di limone, 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 porla in abbattitore. Porre la torta sul nostro piatto da portata con un cucchiaio dare una mescolata alla salsa e porla vicino ad essa. Decorare a piacere e servire.

***Logo Apci*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.*
www.cucinaprofessionale.com