

Ricetta di Carnevale 2016: Mistrà Pallini e chiacchiere



Il Carnevale 2016 è a un passo e Pallini – la più storica azienda romana di liquori e sciroppi – non si lascia trovare impreparata. Ecco allora due meravigliose ricette – l’una complementare all’altra – utili a festeggiare in allegria l’evento carnascialesco, elaborate in collaborazione con la giovane pasticceria e pralineria gourmet di Roma Il Gu’ di Massimo Guerra:

DSCF7013 Crema al cioccolato, Mistrà Pallini e peperoncino

75gr Mistrà Pallini

150 panna

100 mascarpone

Mescolare bene e riscaldare a 80°C- 85°C

150 gr Mistrà Pallini

150 gr acqua

5gr anice stellato in polvere

Bollire per 2 minuti

Mischiare le due composizioni e versarle sopra ai 750gr di cioccolato fondente precedentemente sciolto.

Aggiungere 0,75-1gr di peperoncino finemente macinato

Frappe (chiacchiere) al Mistrà Pallini - fritte

1000gr farina 150-180W

200 gr zucchero semolato

275 gr uova

125 gr Mistrà Pallini

20 gr aceto di vino bianco

100 gr vino bianco

50 gr acqua

20 gr sale

10gr anice stellato in polvere

150gr burro (se fritte), 200gr burro (se cotte al forno)

Impastare tutti gli ingredienti, conservare in frigo (4°C) per circa un'ora.

Stendere molto sottile (1-1,5mm), tagliare nelle forme desiderate e friggere a 180°C nell'olio di girasole.

Pallini

Leader in Italia con il Mistrà e gli Sciroppi, è l'unica distilleria di Roma. Fondata da Nicola Pallini nel 1875 ad Antrodoto, viene trasferita a Roma negli anni '20 dove attualmente si trovano gli stabilimenti. Tra i vari prodotti il Mistrà, liquore a base d'anice, si afferma in breve tempo come insuperabile correzione del caffè espresso. Oggi Pallini esporta i suoi prodotti in oltre 35 paesi del mondo ed è leader con i suo Limoncello Pallini nel segmento Duty-Free e sul mercato USA. Si affiancano al Limoncello la Sambuca 313, un assortimento di specialità importate da tutto il mondo e una gamma di bagne per pasticceria professionale e domestica.

<http://www.pallini.com>