

X Memorial Bartolomeo Marchiano

Ricetta Finalista

“MOUSSE DI MELANZANE BIANCHE SU BISCOTTO AL CACAO E ZUPPETTA DI FRAGOLE”

Dose per 8 persone

Ingredienti per la mousse:

- 2 l latte
- 600 gr. polpa di melanzane bianche
- 180 gr. zucchero
- scorza di un limone grattugiato
- 20 gr. gelatina
- 2 stecche di vaniglia
- 400 gr. panna montata

Ingredienti per la coulis di fragole:

- 200 gr. fragole
- 100 gr. zucchero
- 20 gr. aceto balsamico

Ingredienti per biscotto al cacao :

- 100 gr. frollini alla panna e cioccolato
- 30 gr. burro

Ingredienti per la guarnizione:

- 300 gr. fragole
- 80 gr. zucchero
- 10 gr. aceto balsamico
- qb. foglioline di menta



Mariana Iaconianni



Procedimento per la mousse: sbollentare le melanzane tagliate a cubetti con la metà del latte e scolare.

Rimettere a cuocere le melanzane con quanto rimane del latte con la vaniglia, lo zucchero e la scorza grattugiata.

Scolare dopo alcuni minuti di cottura e strizzare bene. Aggiungere la gelatina sciolta nell'acqua e, appena il composto è freddo incorporare la panna montata.

Mettere la mousse negli stampi e lasciare in frigorifero per un paio d'ore o in abbattitore per alcuni minuti.

Procedimento per la base del biscotti: passare al cutter i biscotti con il burro senza scaldare il composto.

Procedimento per la coulis: frullare insieme tutti gli ingredienti.

Procedimento per la guarnizione: disporre la base del biscotto nel piatto, continuare la guarnizione del piatto aggiungendo sopra la mousse rassodata. In una parte del piatto, se possibile in una piccola zuppiera, disporre la zuppetta composta da fragole a cubetti, lo zucchero e l'aceto balsamico. Finire di decorare con alcune foglioline di menta.