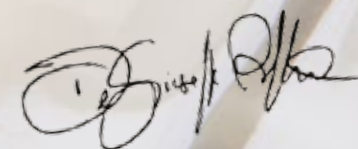


Bocconotto con crema al limone
e **oliva dolce pugliese Spirito Contadino**
candita, **melanzana mignon Spirito Contadino**
glassata al cioccolato bianco con confettura
di melacotogna, gelato alla mandorla su crumble
di farina di carrube

RAFFAELE DE GIUSEPPE





INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

per il bocconotto: 100 g burro • 100 g olio di semi • 500 g farina 00
• 3 uova • 200 g zucchero semolato • 300 g crema pasticcera al limone
• **100 g olive dolci pugliesi Spirito Contadino candite**

per la melanzana mignon: **4 melanzane mignon Spirito Contadino**
• 200 g zucchero • 200 g acqua • zenzero
• cioccolato bianco • confettura di melacotogna

per il gelato alla mandorla: 500 g latte fresco • 200 g panna fresca
• 100 g zucchero semolato • 100 g latte di mandorla • 150 g mandorle
pelate, tostate e frullate • 50 g destrosio

per il crumble: 100 g farina di carrube • 100 g farina 00 • 100 g burro
• 40 g zucchero di canna

PROCEDIMENTO:

impastare la frolla con tutti gli ingredienti, stenderla e cappare gli stampini per il bocconotto, farcire con la crema e inserire le olive candite eliminando il nocciolo, chiudere e infornare a 165°C per 20 minuti circa. Fare uno sciroppo con lo zucchero, l'acqua e qualche fettina di zenzero, cuocervi le melanzane e lasciare raffreddare. Glassare le melanzane con il cioccolato bianco e accompagnare con la confettura di melacotogna.

Preparare il gelato alla mandorla con il latte, la panna fresca, lo zucchero semolato, il latte di mandorla, le mandorle pelate tostate e frullate e il destrosio. Amalgamare la crema a caldo a 80°C, lasciare raffreddare e mantecare. Preparare il crumble con la farina di carrube, la farina 00, burro e zucchero di canna. Amalgamare bene tutti gli ingredienti e cuocere in forno a 165°C per 7 minuti circa, lasciar raffreddare e sbriciolare come base sotto il gelato. Impiattare e servire.

RAFFAELE DE GIUSEPPE