



MATERAMI..SU
CON CREMA MASCARPONE E MELANZANA MIGNON
SPIRITO CONTADINO GLASSATA AL CIOCCOLATO
BIANCO, CRUMBLE DI PANE DI MATERA ED
ESSENZA ALLA VANIGLIA E ARANCE

FRANCESCO SARDONE

Francesco Sardone



MATERAMI..SÙ
CON CREMA MASCARPONE E MELANZANA MIGNON SPIRITO CONTADINO
GLASSATA AL CIOCCOLATO BIANCO, CRUMBLE DI PANE DI MATERA ED ESSENZA
ALLA VANIGLIA E ARANCE

INGREDIENTI per 4 persone

mascarpone 250 gr • **4 MELANZANE MIGNON SPIRITO CONTADINO** • tuorlo pastorizzato 225 gr
• zucchero 150 gr • pane di matera 300gr • zucchero di canna 150gr • caffè 250ml
• cioccolato bianco 500 gr • nocino 50 ml

PROCEDIMENTO:

preparare la crema facendo montare il tuorlo pastorizzato con lo zucchero per 20 minuti, una volta ottenuto un composto spumoso aggiungervi il mascarpone continuando a lavorala. Mettere in frigo per almeno 3 ore, nel frattempo caramellare il pane con lo zucchero di canna in forno per 40 minuti a 150°C. Una volta pronto disporre in un bicchiere il pane croccante, il caffè, il nocino, ricoprire con la crema al mascarpone.

Spolverare con cacao e aggiungete altro pane croccante come decorazione, infine glassare la melanzana mignon precedentemente sbollentata per circa 3 minuti in acqua e vaniglia con il cioccolato bianco. Decorare con zucchero, caramello e frutti di bosco.

FRANCESCO SARDONE