



**BARCLETTE DI MELANZANE SPIRITO CONTADINO
AL CIOCCOLATO FONDENTE E RICOTTA DI PECORA**

PIETRO SCARALE



BARCHETTE DI MELANZANE SPIRITO CONTADINO AL CIOCCOLATO FONDENTE E RICOTTA DI PECORA

INGREDIENTI per 1 persona

- Barchette di melanzane mignon Spirito Contadino 3 pz** • cioccolato fondente 150 gr
• ricotta di pecora 80 gr • zucchero semolato 40 gr • crumble al cacao 40 gr • canditi 20 gr
• foglioline di menta e zucchero a velo per decorare

PROCEDIMENTO:

Mettere a macerare la ricotta con lo zucchero semolato per una notte, così da ottenere una crema dolce e vellutata. Nel frattempo, scongelare leggermente le barchette di melanzane in microonde per pochi secondi, quindi asciugarle bene su carta assorbente. Friggerle in abbondante olio di semi di arachidi fino a renderle dorate. Scolarle e farle asciugare su carta paglia per eliminare l'olio in eccesso.

Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria fino a renderlo fluido e lucido. Immergere le melanzane fritte nel cioccolato, ricoprendole bene, quindi adagiarle su una griglia per eliminare l'eccesso. Farle rassodare in abbattitore per qualche minuto.

Montare la ricotta macerata fino a ottenere una crema liscia e soffice, poi trasferirla in una sac à poche. Impiattare alternando ciuffi di crema di ricotta e melanzane al cioccolato. Completare con crumble al cacao, canditi e fette di lime essiccato. Rfinire con foglioline di menta fresca e una leggera spolverata di zucchero a velo.