

# sale & pepe

SALEPEPE.IT

GENNAIO 2015

MONDADORI

Panettone  
gastronomico  
al baccalà  
e gamberetti  
pag. 69



**GHIOTTONERIE SALATE** per aprire il cenone alla grande **SOUFFLÉ**  
uova, aria e bravura per un capolavoro d'alta cucina **SUGHI**  
**DI CROSTACEI** condimenti sontuosi **ANATRA** in sei squisite  
interpretazioni **DELIZIE NEL BICCHIERE** morbide creme golose

# Delizie nel bicchiere

FRESCHESSE NOTE FRUTTATE, CIOCCOLATO, LIQUORI E MORBIDE CREME SI FONDONO IN IRRESISTIBILI COPPE. DA ASSAPORARE LENTAMENTE, UN ASSAGGIO DOPO L'ALTRO

a cura di Marina Cella, ricette di Claudia Compagni,  
Wfoto di Luca Colombo/ Studio XL, styling di Ornella Rota



Purea di castagne  
e cioccolato bianco

pag. 108

Bicchieri Bitossi, cucchiaino Mepra, tovaglia Kasanova. Nella pagina accanto: camicia bianca H&M, vassoio Controbuffet, bicchieri Zafferano. Indirizzi a pag. 6

### CREMA CAMELLATA AI PISTACCHI E UVA ROSATA CON CROCCANTE

PER 4 PERSONE

1/2 litro di panna - 150 g di zucchero -  
2 tuorli - 1 grappolo di uva rosata  
piccola - 30 g di pistacchi sgucciati -  
peperoncino piccante

- 1 Versate 100 g di zucchero in una casseruola dal fondo spesso, unite 0,8 dl di acqua e cuocete senza mai mescolare, fino alla formazione di un caramello ambrato.
- 2 Togliete la casseruola dal fuoco, versate la panna, poca alla volta, portate a ebollizione e spegnete il fuoco. Sbattete i tuorli in una ciotola e versatevi sopra a filo la panna caramellata. Mescolate, fate intiepidire e mettete la crema a raffreddare in frigo.
- 3 Versate lo zucchero rimasto in un pentolino con 2 cucchiaini d'acqua, cuocete fino alla formazione di un caramello dorato, unite i pistacchi tagliati a fettine sottili, mescolate e versate il tutto su un foglio di carta da forno. Coprite con un secondo foglio di carta e stendete il croccante per renderlo sottile.
- 4 Quando è intiepidito tagliatelo a barrette e appoggiatele su un matterello in modo che si incurvino leggermente. Versate la crema fredda in 4 bicchieri sopra qualche acino d'uva e spolverizzatela con un pizzico di peperoncino. Completate con 2-3 acini d'uva e le barrette di croccante.

**MEDIA** ● Preparazione 10 ● Cottura 10 minuti  
● 590 cal/porzione

Bicchieri Zafferano, carta  
da parati Jannelli e Volpi.  
Nella pagina accanto:  
bicchieri Zafferano,  
vassoio Alessi, tovagliolo  
Fazzini. Indirizzi a pag. 6

## PANETTONE CON AGRUMI E MELAGRANA

### PER 8 PERSONE

200 g di panettone - 1/2 litro di succo  
fresco di arancia - 1/2 litro di succo  
fresco di pompelmo rosa - 0,8 dl di  
succo fresco di limone - le scorze di 1  
arancia, 1 pompelmo rosa e 1 limone  
non trattati - 180 g di zucchero - 3 g  
di agar agar - 1/2 melagrana  
- 2 cucchiaini di liquore all'arancia

- **1** Tagliate le scorze degli agrumi a julienne e scottatele per un minuto in acqua in ebollizione. Versate 100 g di zucchero e 1 dl d'acqua in una casseruola, portate a ebollizione, unite le scorze e cuocetele per 5-6 minuti fino a che lo sciroppo inizia ad addensarsi; spegnete e fate raffreddare.
- **2** Riunite i tre succhi in una casseruola con lo zucchero rimasto, portate a ebollizione, fate ridurre il succo di un terzo, aggiungete l'agar agar e proseguite la cottura per 5 minuti. Lasciate raffreddare e unite il liquore all'arancia.
- **3** Tagliate il panettone a dadini e tostatelo sotto il grill del forno. Fatelo raffreddare e suddividetelo sul fondo di 8 coppe. Versatevi sopra la riduzione di agrumi e fate raffreddare in frigo per un'ora. Scolate le scorze candite, distribuitele nei bicchieri con i chicchi di melagrana e servite.

**FACILE** ● Preparazione 30 minuti + riposo

● Cottura 20 minuti ● 220 cal/porzione





**Mousse di pera speziata  
al Moscato con cioccolato**  
pag. 108



**STOP MOTION**  
[www.salepepe.it](http://www.salepepe.it)