

110-Sformatini con salsa all'arancia

Autore: laboratorio Don Puglisi Modica

Ingredienti: per 4-6 persone 400g di panna, 1 busta di vaniglina, 200g di cioccolato di Modica alla cannella, 3 tuorli, 3 cucchiari di zucchero, 1 bicchierino di liquore all'arancia

Per la salsa :

100g di crema di latte, la scorza grattugiata di una arancia, 1 cucchiaino di liquore all'arancia e 1 cucchiaino di miele di zàgara

Scaldate in un pentolino 400g di panna con 1 busta di vaniglina. Spegnete il fuoco prima che raggiunga il bollore, coprite e fate riposare 30'. Rimettete sul fuoco moderato e aggiungete 200g di cioccolato di Modica alla cannella spezzettato. amalgamate e spegnete il fuoco, lasciate raffreddare. Montate 3 tuorli con 3 cucchiari di zucchero, uniteli al composto raffreddato poi aggiungete 1 bicchierino di liquore all'arancia. Distribuite il composto in 6 stampini da ramequin e cuocete a bagnomaria in forno ventilato a 180°. Tenete in frigo per una notte.

Per la salsa all'arancia: mescolate 100g di crema di latte con la scorza grattugiata di una arancia, 1 cucchiaino di liquore all'arancia e 1 cucchiaino di miele di zàgara. Servite gli sformatini con scorze di arancia candita, parzialmente ricoperti dalla salsa.