



IN FAMIGLIA

Visti da Vissani

Gianfranco Vissani ci porta alla scoperta delle eccellenze italiane. I cibi del territorio che diventano ingredienti di deliziose ricette.



CON LE AMARENE SI DÀ PIÙ CARATTERE AI DOLCI

IL LORO GUSTO UN PO' ASPRIGNO NE FA UN GUSTOSO INGREDIENTE PER I DESSERT, COME QUELLO CHE TROVATE QUI SOTTO. MA SONO DELIZIOSE ANCHE AL NATURALE

L'INGREDIENTE...



Le cugine piccole delle ciliegie, ottime alleate in cucina

Potremmo definire le amarene "cugine" delle ciliegie: meno dolci, anzi un po' asprigne, e più piccole di dimensioni, crescono sull'amareno, pianta simile al ciliegio, detto anche visciolo. Proprio per il loro sapore un po' acidulo, vengono utilizzate perlopiù in cucina (anche se nulla ci vieta di mangiarle così al naturale o ricavarne il succo con la centrifuga). Le amarene sono ottimi ingredienti per preparare i dolci (famosa è la torta di visciole, tipico dolce della tradizione ebraica), sciroppi, confetture e liquori. In casa si possono preparare le amarene sciropate. Si lavano, si privano del nocciolo e si ricoprono di zucchero lasciandole riposare tutta la notte. Poi si raccoglie il liquido rilasciato e lo si versa in una pentola, cuocendo finché non si forma una leggera schiuma. Poi si toglie dal fuoco e si versa il succo sulle amarene. Si lascia riposare un'altra notte e il giorno successivo si ripete l'operazione. Alla fine si versa il tutto in contenitori sterilizzati, chiusi ermeticamente.

...E LA RICETTA

Cassata napoletana con cipolle e amarene candite

Questa ricetta firmata Gianfranco Vissani ha come protagonista una speciale cassata, preparata con albumi e zucchero e arricchita da pezzetti di cioccolato e da un gusto davvero speciale, quello della cipolla candita. Il tocco finale è dato proprio dalle speciali amarene candite, da servire insieme con la loro salsina.

PER 4 PERSONE

INGREDIENTI: 1 kg e 150 g di zucchero semolato; 100 g di albumi (corrisponde circa agli albumi di 3 uova medie); 1,5 kg di cipolla; 100 g di cioccolato; 150 g di amarene candite; 300 g di panna da montare.

- Montate a bagnomaria albumi e zucchero fin quando saranno a neve bene ferma. Togliete dal fuoco e fatelo raffreddare adagiando il recipiente sul ghiaccio.
- Preparate le cipolle candite: mettele la cipolla a cubetti in tre litri di acqua, coprite e portate a ebollizione insieme a 1 kg di zucchero semolato. Non appena l'acqua bolle, abbassate la fiamma

e cuocete a fuoco lento per circa un'ora. Potete conservare le cipolle che ottenete per altri piatti.

- Tritate il cioccolato.
- Quando gli albumi saranno molto freddi unite 60 g di cipolla candita, il cioccolato tritato e la panna che avrete montato con un poco di zucchero.
- Mescolate bene il tutto sempre su ghiaccio poi versate nello stampo da zuccotto e mettetelo nel congelatore fino a quando sarà ben ghiacciato.
- Tagliate lo zuccotto a fette (come un gelato), unite le amarene candite, che trovate anche pronte, con la loro salsina.

