

UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA – DICEMBRE: MOUSSE DI PANETTONE

Panettone o pandoro, questo è il dilemma di tanti; personalmente, se artigianale e di qualità elevata, preferisco il panettone. Amo il morbido dell'uvetta, il profumo degli aromi e, qualora ci sia, il croccante delle mandorle sulla calotta. Con i canditi ho un rapporto fatto di alti e bassi: se sono pochi ed esclusivamente di arancia allora vanno bene, quando sono troppi e molto colorati, li tolgo. In generale, nelle case alla fine delle feste, di pandoro non ce ne è più, complice la favolosa crema al mascarpone con cui di solito lo accompagniamo. Di panettone invece ne avanza sempre un po', cosa farne? A noi ne bastano 200 grammi e in pochi semplici passi lo trasformiamo in una golosa mousse. Assaggiata la prima volta in un ristorante vicino casa, la ripropongo spesso con un bel successo.

INGREDIENTI:

250 ml di panna fresca

400 gr di ricotta vaccina

150 gr di zucchero semolato

200 gr di panettone classico

4 cucchiaini di gocce di cioccolato

PROCEDIMENTO:

In una ciotola capiente sbriciolate con le mani il panettone privato della parte esterna, aggiungete lo zucchero, la ricotta e mescolate bene. Montate la panna ben ferma e a cucchiaiate aggiungetela delicatamente all'impasto di panettone e ricotta. Unite infine le gocce di cioccolato. Riponete in frigo per un paio d'ore dopodichè, aiutandovi con una sac a poche, riempite le coppette. Decorate a vostro piacimento aggiungendo altre gocce di cioccolato, del ribes oppure una sfoglia di croccante alle mandorle. La mousse così preparata si conserva in frigo per un massimo di due giorni.