

Crema cappuccino d'orzo

Finalmente la primavera, pazza come lo è stata negli ultimi anni.

Giornate calde si susseguono a notti fredde e ieri addirittura un vento freddo ha portato con sé fiocchi di neve, mentre gli alberi da frutto sono in piena fioritura! Così aspettando temperature più miti, vi lascio la mia ricetta della crema cappuccino d'orzo. Un dessert fresco con quel sapore che scalda il cuore. L'idea nasce dal mio amore per la panna cotta, golosa, cremosa e fresca, così ogni volta che posso utilizzo la mia ricetta base per declinarla in nuove versioni e nuovi sapori. Oggi l'ho alleggerita e vestita da cappuccino d'orzo, guarnito con un soffice ricciolo di panna montata per un perfetto equilibrio dolce amaro.

INGREDIENTI:

- 250 ml di panna fresca (+ 250 ml per guarnire)
- 250 ml di latte parzialmente scremato
- 3 cucchiaini colmi di orzo solubile (+ 1/2 cucchiaino per guarnire)
- 6 g di gelatina in fogli (colla di pesce)
- 60 g di zucchero di canna

PROCEDIMENTO:

Prima di tutto mettere a bagno in acqua fredda i fogli di gelatina.



Intanto versare in un pentolino 250 ml di panna fresca con il latte, lo zucchero e l'orzo solubile. Amalgamare bene e scaldare senza portare a bollore.



Prima che inizi a bollire, spegnere il fuoco e incorporare i fogli di gelatina ammorbiditi e strizzati dall'acqua di ammollo. Mescolare fino a completo scioglimento. Versare il composto ancora caldo nelle tazze o coppette monoporzione.



Lasciare intiepidire per circa 1 ora poi coprire con pellicola per alimenti e riporre in frigorifero per almeno 4 ore. Prima di servire, guarnire con la restante panna fresca montata a neve è un pizzico di orzo in polvere.