

Cremoso di castagne su composta di kumquat e gocce di meringa

Ecco un dolce, che parla dell'inverno. Con questa ricetta inauguro l'anno nuovo, augurando a tutti un sereno 2022, con l'augurio che possa restituirvi la salute e la libertà.

La dolcezza del cremoso di castagne è esaltata dalla nota più acidula e vagamente amara della composta di kumquat, mentre le piccole gocce di meringa scrocchiano allegre in bocca cucchiaino dopo cucchiaino. Un dolce semplice che esce dagli schemi e dai sapori tradizionali delle classiche ricette casalinghe.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

PER IL CREMOSO:

- 250 ml di panna fresca
- 200 g di crema di marroni
- gocce di meringa (per guarnire)

PER LA COMPOSTA DI KUMQUAT:

- 10 mandarini kumquat
- 4 cucchiaini di zucchero semolato
- 300 ml di acqua
- il succo di 1 arancia

PROCEDIMENTO:



Montare a neve la panna fresca, poi incorporarvi gradualmente la crema di marroni, amalgamando delicatamente dal basso verso l'alto per mantenere il volume del composto.



Coprire con pellicola per alimenti e porre in frigorifero per far riposare almeno 2 ore prima di servire.



Lavare bene i mandarini kumquat e tagliarli a fettine molto sottili privandoli anche dei semi presenti all'interno.



Mettere i mandarini tagliati nella pentola con lo zucchero, amalgamare e scaldare a fuoco dolce per qualche minuto, fino a quando sarà sciolto lo zucchero.



Aggiungere il succo dell'arancia e l'acqua, poi proseguire la cottura sempre a fiamma dolce per circa 1 ora. Facendo ridurre i succhi, fino a al raggiungimento di una consistenza cremosa, tenendo presente che raffreddandosi la composta tenderà ad addensarsi ulteriormente.



Impiattare ogni porzione con 2 cucchiaini di composta di kumquat sul fondo, una quenelle di cremoso alle castagne, formata passando una porzione di composto da un cucchiaino all'altro, fino a dargli la classica forma a foglia. Per finire guarnire con gocce di meringa.