Biancomangiare. Something Red: atto I



Buondì ragazzi, come state?

Avete resistito al caldo del week end o vi siete sciolti come una granita al sole?

Io avevo dimenticato quanto umida e appiccicosa fosse questa città in estate, ma per fortuna il caldo lo reggo bene, a dispetto della pressione bassa, e l'ho tanto atteso e sospirato che ora lungi da me cominciare a lamentarmene…MAI!

Il mio fine settimana è stato decisamente ROSSO…il colore dell'allegria, dell'amore, della passione (ohè non cominciate a fantasticare strano!); rosso come tutti i semafori che ho beccato venerdì per tornare a casa (su 5 ce ne fosse stato 1 dico 1 verde!!!); rosso come il mio smalto nuovo o la mia maglietta di stamani; o più semplicemente rosso come un peperone arrostito!

Perchè è proprio rossa come un peperone che sono tornata dalle terme sabato pomeriggio, io che ho sempre sostenuto di non essere quella che rimane distesa sotto il sole ad arrostire in panciolle come una lucertola (eh certo, come una lucertola no, ma come un peperone sì)!

Già, proprio io ho pensato bene di addormentarmici sotto il sole e meno male che la protezione della crema ci ha messo una piccola pezza altrimenti altro che "ahi ahi" !!!!

E tanto per essere in tono, indovinate un po’ cosa c’era a cena sabato? Peperoni arrostooooooooo!!!!!!

Vabbè…

Ma torniamo al rosso che è stato protagonista anche della mia “dolce” rivincita in cucina, dopo la pausa dello scorso week end.

Sono stata assalita da un vero e proprio raptus per lamponi & Co. che ho rigirato dal caldo al freddo a 360 gradi e oggi, per iniziare, voglio proporvi il dolcetto che ho preparato venerdì, giusto per ingannare l’attesa pre Palio.

A proposito, l’avete visto?

Io mi son presa uno spavento per i cavalli catapultati a terra, ma per fortuna si è risolto tutto per il meglio senza gravi conseguenze. Ehm…al solito mi perdo per strada…ah sì, il dolcetto!

Dicevo che l’idea base è quella del classico budino di latte ma ovviamente con qualche rimaneggiamento qua e là.

Dove…come? A voi scoprirlo! Io vi lascio la ricetta…buona caccia ^_^

BUDINO di LATTE a SORPRESA

Print
Prep time
4 hours 30 mins
Cook time
10 mins
Total time
4 hours 40 mins

Per 4 persone
Author: Federica
Recipe type: Dessert
Serves: 4
Ingredienti

- ½ lt di latte di mandorle
- 50 gr di amido di mais
- 3 cucchiai di zucchero di canna
- 1 cucchiaino colmo di miele
- 4 quadretti di cioccolato bianco (circa 16 gr)

- gelatina di lamponi
- lamponi freschi per la decorazione

Procedimento

1. In una ciotola stemperare l’amido di mais con 100 ml di latte, formando una cremina liscia, senza grumi.
2. Versala in un pentolino insieme al resto del latte, allo zucchero di canna, al miele, al cioccolato bianco e poni su fuoco basso, mescolando in continuazione, fino a che la crema si addensa.
3. Versare circa la metà della crema in 4 stampi da budino.
4. Aggiungere qua e là la gelatina di lamponi e coprire con il resto della crema.
5. Lasciar raffreddare a temperatura ambiente, quindi riporre in frigo per almeno 3 ore.
6. Sformare, decorare con i lamponi freschi (che ovviamente non ho trovato e sostituito con ribes rosso) e servire.



Con questa ricetta partecipo alla “Summer Cakes” la golosa raccolta estiva di Morena


la raccolta
di
MENTA&CIOCCOLATO
SUMMER
CAKES