

Verrines di crema alla ricotta e arancia con amaretti e cioccolato. E il naufragar m'è dolce...



“Sempre caro mi fu quest’ermo colle,
e questa siepe, che da tanta parte
dell’ultimo orizzonte il guardo esclude.
Ma sedendo e mirando, interminati
spazi di là da quella, e sovrumani
silenzi, e profondissima quiete
io nel pensier mi fingo, ove per poco
il cor non si spaura. E come il vento
odo stormir tra queste piante, io quello
infinito silenzio a questa voce
vo comparando: e mi sovvien l’eterno,
e le morte stagioni, e la presente
e viva, e il suon di lei. Così tra questa
immensità s’annega il pensier mio:
e il naufragar m’è dolce in questo mare”
[G. Leopardi]

Se guardo davanti a me, più che un colle scorgo una montagna.

Non una piccola siepe ma un bosco fitto sembra limitare l'orizzonte.

Negli ultimi mesi gli alti e bassi si stanno alternando con una frequenza più intensa del solito.

Forse sarà solo stanchezza, forse sarà solo effetto dello stress, e la talpa con un braccio solo nelle ultime due settimane mi ha dato una bella mazzata (non sono per nulla un tipo ansioso nooooo!).

Vorrei trovare il pulsante per staccare la spina, vorrei chiudere gli occhi e immaginare che al di là di quella montagna lo spazio diventi infinito, che oltre il bosco ci sia una radura incantata dove la mente possa trovare sollievo da tutte le sue ansie e i suoi affanni.

Ho voglia di coccole, in fondo chi non ne ha?

Solo che il mio sta diventando un bisogno smisurato, me ne rendo conto dal taglio che queste pagine hanno preso ultimamente: dolci dolci e ancora dolci.

Perdersi nell'avvolgente morbidezza di una crema ricca e profumata, dai colori pastello che ricordano i fiori di pesco come perdersi nell'abbraccio stretto e caloroso di chi ci ama: questo vorrei adesso e il naufragar sarebbe dolce in questo mare!



VERRINES di CREMA alla RICOTTA e ARANCIA con AMARETTI e CIOCCOLATO

Tempo di preparazione	45 minuti
Tempo di cottura	15 minuti
Tempo passivo	4 ore
Porzioni	4 persone

Ingredienti per 4 persone

- 250 gr di ricotta
- 250 ml di succo d'arancia (possibilmente rossa)
- 70 gr di zucchero (io Brasil BRONsugar di D&C)
- 50 gr di amaretti secchi
- 25 gr di amaretti morbidi
- 15 gr di maizena
- 40 gr di cioccolato fondente extra (min 70%)
- "caviale" di cioccolato Venchi (o cioccolato fondente a scaglie) per decorare

Procedimento

1. Sbriciolare grossolanamente gli amaretti morbidi e secchi, mescolarli insieme e tenere da parte. Tritare grossolanamente anche il cioccolato.
2. In una casseruola mescolare la maizena con lo zucchero, aggiungere il succo d'arancia a filo, mescolando bene per non formare grumi, unire abbondante scorza grattugiata e porre su fuoco moderato fino a che la crema risulterà addensata.
3. Lasciar raffreddare bene.
4. In una terrina lavorare a crema la ricotta ben sgocciolata, unire la crema di arancia ormai fredda e mescolare bene fino ad ottenere una nuova crema perfettamente omogenea alla quale incorporare il cioccolato tritato.
5. Suddividere metà della crema in 4 verrine, distribuire sopra un parte degli amaretti, coprire con il resto della crema e lasciar riposare in frigo per circa 3 ore.
6. Al momento di servire completare distribuendo sulla superficie gli amaretti rimasti e il "caviale" di cioccolato (o del cioccolato fondente tritato).



Con questa ricetta partecipo al contest di Stefania "Piccole dolci delizie" nella sezione "Dolci al cucchiaino"



e – fuori concorso – al contest di Donatella e Assunta "Trasformiamo la ricotta" ringraziando Donatella per avermi voluto accanto a sè come giudice nella sezione "Ricette salate"



E se voi non lo avete ancora fatto, avete sempre qualche giorno di tempo per partecipare.

Cosa aspettate? Potrebbe venir fuori una bella idea per il menù di Pasqua.

Un abbraccio e buona settimana a tutti.