



Emilio Perucci

SPIEDINO DI ANANAS E MAGNUM RUBY CON GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE PIEMONTE IGP



abbiamo scelto:

MAGNUM RUBY

GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO VARIEGATO CON SALSA
AL LAMPONE E UNA CROCCANTE COPERTURA DI CIOCCOLATO RUBY



INGREDIENTI

4 Magnum Ruby
150 g di granella di nocciole
1 ananas
stecchini di bambù
250 g di lamponi

250 g di ribes
4 rametti di menta
6 g di gelatina in fogli
100 g di zucchero semolato
1 limone

PROCEDIMENTO

Lavare delicatamente i frutti rossi, asciugandoli con un panno carta, frullare 200 grammi di lamponi filtrando poi in un colino a maglia fine per eliminare i semi. Unire ai lamponi frullati lo zucchero e il succo di mezzo limone.

Ammollare la gelatina in acqua fredda per una decina di minuti, scaldare in microonde 1/3 del succo di lamponi per 15 secondi e usarlo per sciogliere la gelatina prima di unirla al resto dei lamponi. Lasciare freddare in frigo per un paio d'ore.

Mondare l'ananas, privandolo per prima cosa della parte sommitale con le foglie, da lavare accuratamente, asciugare e conservare per l'impattamento; sbucciare l'ananas e tagliare 4 fette dello spessore di circa 3 centimetri ciascuna ricavandone dei cubetti. Tagliare in 4 il ciuffo di foglie.

Aiutarsi con un coltellino per privare i Magnum del cioccolato di copertura da conservare in freezer. Sfilare lo stecco dal Magnum e ricavare dei cubetti dal gelato, passarli nella granella di nocciole mischiata alla cioccolata di copertura ridotta in pezzi e lasciare riposare su un piattino in freezer per 1 ora.

Disporre i ciuffi di foglia di ananas su 4 piattini, quindi utilizzare gli stecchi di bambù per realizzare 8 piccoli spiedini alternando 3 pezzi di gelato a 2 pezzi di ananas. Riporre gli spiedini in freezer per almeno un'ora prima di servirli.