

ECLIPSE VESTE ROSSO by Sara Preceruti *Dedicata a Daniele Massaro*



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 l di latte di capra pastorizzato 300 g di zucchero semolato 20 g di addensante per gelato 12 peperoni rossi baby 400 g di panna 100 g di zucchero a velo 100 g di cioccolato gianduia 4 biscotti frollini

PREPARAZIONE: Per prima cosa preparate il gelato, amalgamando il latte, lo zucchero semolato e l'addensante e riponendoli nel cestello ben freddo della gelatiera. Azionate la macchina e lasciate lavorare sino a quando il gelato sarà pronto e la macchina si stopperà automaticamente. Nel frattempo, arrostiti in una padella antiaderente rovente i peperoni baby. Trasferiteli in forno a 180° per circa 5 minuti. Trasferite i peperoni in un sacchetto di plastica, chiudetelo e lasciateli raffreddare, affinché la pelle si stacci senza difficoltà. Pelateli e puliteli dai semi interni. Montate la panna freddissima con lo zucchero a velo; frantumate il cioccolato gianduia a punta di coltello e incorporatelo delicatamente nella panna montata. Trasferite il tutto in un sac-à-poche e farcite ciascun peperone baby. Sbriciolate grossolanamente i biscotti, e ottenete un crumble. Impiattate come da immagine, sbriciolando sul fondo del piatto il crumble, posizionate 3 peperoni ripieni a porzione, intervallandoli con due palline o quenelle di gelato.