

FRAPPOLE CON SALSA INGLESE E GELATO ALLA CANNELLA



Ingredientes Menù

125 g Crema Inglese con semi di vaniglia - PO1X

Ingredientes

q.b. Sale

1 bustina Lievito

q.b. Ribes rosso

300 g Gelato alla Cannella

1/2 bicchiere Vino bianco

250 ml Latte intero

30 g Burro

120 g Uova

20 g Zucchero vanigliato

300 g Zucchero semolato

300 g Farina

q.b. Olio di semi

Chef: Giovanni Pace

Preparación

Per 6 persone

Sulla spianatoia impastare la farina con le uova, lo zucchero vanigliato e il lievito; incorporare al composto il burro, un pizzico di sale ed infine il vino bianco. Lavorare per 10 minuti l'impasto che, al termine, dovrà risultare omogeneo ed elastico, quindi lasciarlo riposare per un 15 minuti. Nel frattempo, con l'aiuto di una frusta elettrica stemperare per 3 minuti il preparato per Crema inglese con il latte, poi trasferire il composto ottenuto in frigorifero. A questo punto lavorare ancora un poco l'impasto delle frappole e di seguito confezionare delle palline che andranno fritte in olio bollente. Quando le frappole risulteranno dorate scolarle dall'olio in eccesso e passarle nello zucchero semolato. Distribuire a specchio sul fondo di ciascun piatto la Crema inglese e accomodarvi sopra le frappole, intervallandole con ciuffi di gelato alla cannella e con chicchi di ribes rosso.