

FRAPPOLE CON SALSA INGLESE E GELATO ALLA CANNELLA



Ingredienti Menù

125 g Crema Inglese con semi di vaniglia - PO1X

Ingredienti

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

Procedimento

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 frappele e di seguito confezionare delle palline che andranno fritte in olio bollente. Quando le frappele 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 frappele, intervallandole con ciuffi di gelato alla cannella e con chicchi di ribes rosso.