



## Bangladesh *Panna cotta e spuma di formaggio con passata di cotogne*

### INGREDIENTI

#### PANNA COTTA

4 dl di panna intera (40%)  
80 g di zucchero cristallino  
1,2 dl di latte  
4 foglio di gelatina alimentare  
80 g di ricotta

#### PASSATA DI COTOGNE

2 mele cotogne  
6 arance  
poco zucchero  
succo di mezzo limone verde  
1 bicchiere di porto rosso

#### SPUMA DI FORMAGGIO

150 g di ricotta  
35 g di maizena  
1 ½ fogli di gelatina alimentare  
75 g di panna montata  
scorza di mezzo limone verde  
2 dl di latte

#### GRANELLATURA

100 g di ricotta  
50 g di noci macadamia salate  
50 g di pistacchi  
50 g di nocciole  
50 g di biscotti (avanzi)  
un po' di olio di noci

#### GUARNIZIONE

foglie di basilico e di basilico lemon  
o simili  
un favo fresco

Ricetta: Jean-Marie Smets, [www.de-eiken.be](http://www.de-eiken.be)

#### PANNA COTTA

Riscaldare lentamente fino a non più di 75 °C la panna con lo zucchero. Rimestare durante venti minuti con un mestolo, finché la panna non avrà una lucentezza giallina. Mettere la gelatina ammollo in acqua fredda.

Bollire il latte, poi versarci la gelatina e la ricotta.

Versare i due liquidi in uno stesso recipiente e rimestarli fino ad ottenere una massa uniforme. Lasciare raffreddare e versare in stampi, poi lasciare indurire per almeno 24 ore.

#### PASSATA DI COTOGNE

Lavare le cotogne e tagliarle a metà. Spremere le arance e versare la spremuta, le cotogne, acqua e un po' di succo di limone in un tegame. Fare bollire, quasi fino a completa cottura delle cotogne. Toglietele dal liquido e lasciare raffreddare.

Sbuciarle ed eliminare i semi. Tagliare la polpa a pezzetti uniformi. Fare cuocere con un po' di porto, poco zucchero e succo d'arancia. Ridurre in purea e lasciare raffreddare.

#### SPUMA DI FORMAGGIO

Mescolare la ricotta e il latte. Lasciare gocciolare tutta una notte attraverso un telo di mussola.

Mescolare la gelatina lasciata in ammollo e la ricotta sgocciolata con latte caldo. Legare con poca maizena sciolta in latte e battere vigorosamente. Non appena la massa è quasi completamente raffreddata, aggiungere la scorza di limone grattugiata.

Lasciare indurire in frigorifero.

#### GRANELLATURA

Tostare leggermente le noci tritate non troppo finemente in poco olio di noci e un po' di zucchero, rimescolando continuamente.

Aggiungere i biscotti tritati.

Cuocere lentamente al forno in un contenitore di silicone la ricotta, affinché il formaggio fonda fino ad abbrunire.

Triturare il formaggio e amalgamarlo con il miscuglio di noci e biscotti.

#### GUARNIZIONE

Decorare con le foglioline di basilico e basilico limone.

È possibile servire il dolce accompagnato da un coulis di fragole.