

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Il semifreddo al panettone di chef Brovelli

Redazione Varese News · Monday, December 21st, 2015

Una ricetta al giorno, per arrivare al Natale: è quello che VareseNews, con la collaborazione di Tigros, vi propone con l'aiuto di cinque grandi chef.

***Davide Brovelli** de "Il Sole" di Ranco, **Massimiliano Celeste** de "Il Portale" di Pallanza, **Rita Possoni** del "Ma.Ri.Na." di Olgiate Olona, **Marco Sacco** del Piccolo Lago di Verbania, **Luisa Valazza** de Il Sorriso di Soriso (NO): sono questi gli chef stellati che proporranno i loro cavalli di battaglia per le feste.*

Su VareseNews le potrete scoprire una volta al giorno, per un goloso "countdown" in attesa delle Feste. (GUARDA TUTTE LE RICETTE DELL'AVVENTO). Le ricette sono inoltre raccolte nel libro "Le ricette di Natale 2015" che si può trovare in tutti i punti vendita, oppure da domani 2 dicembre [on line sul sito di Tigros](#).

La ricetta di oggi è di **Davide Brovelli**, del ristorante **Il Sole di Ranco**, quinta generazione di una famiglia di ristoratori ora "sbarcato" con una nuova avventura a Milano, nella zona della nuova Darsena.

La ricetta di oggi è un modo diverso di proporre un dolce goloso: **semifreddo al panettone, gelato allo zabaione e moscato**.



SEMIFREDDO AL PANETTONE, GELATO ALLO ZABAIONE E MOSCATO

Ingredienti

Per 4 porzioni

Per il semifreddo al panettone:

200 g di panettone
150 g di latte
3 tuorli d'uovo
200 g di panna
280 g di mascarpone
2 fogli di gelatina
100 g di zucchero
2 cucchiaini di Bitter

Scorza grattugiata di 2 arance

Per lo zabaione al moscato:

6 tuorli

150 g di zucchero

250 g di vino Moscato

Preparazione

Mettere il panettone in ammollo nel latte. Mettere i fogli di gelatina in ammollo in acqua fredda. In una ciotola più grande posizionare i tuorli delle uova e iniziare a montarle con una frusta. In un pentolino unire lo zucchero a 3 cucchiaini di acqua e cuocere a fuoco basso fino ad arrivare a una temperatura di 118°C. Versare, con delicatezza, sui tuorli e continuare a montarli fino a che non si raffreddano. Aggiungere il mascarpone, la scorza di arancia, i due cucchiaini di bitter e mescolare. Unire il panettone ammollato nel latte. Sciogliere i 2 fogli di gelatina in 50 g di panna calda e aggiungerli al composto precedentemente preparato. A parte montare la panna restante e aggiungerla delicatamente al composto, mescolando dal basso verso l'alto. Versare il composto negli stampini o in dei bicchieri e metterli in freezer a raffreddare per almeno un paio di ore. Per lo zabaione: con una frusta montare tutti gli ingredienti sul fuoco a bagnomaria fino ad ottenere una crema densa e gialla. Quando è montato mettere lo zabaione in una gelatiera e conservare in freezer a -15/-18°C. Per chi non avesse la gelatiera è sufficiente posizionarlo in un contenitore in freezer e girare di tanto in tanto.

Composizione del piatto

Posizionare il semifreddo al centro del piatto e aggiungere delle gocce di gelato allo zabaione. Decorare a piacimento.

This entry was posted on Monday, December 21st, 2015 at 8:30 am and is filed under [Life](#), [Lombardia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.