

Focaccia tostata

Ricetta di Emanuele Scarello

Grazie alle spezie e al calore del vin brulè, questo dolce vi riscalderà nelle fredde giornate invernali.



Nel dolce scelto dallo chef Emanuele Scarello per chiudere il suo speciale menu delle Feste, una semplice focaccia diventa una sorta di tela bianca che viene "dipinta" grazie ai **sapori ricchi e avvolgenti** delle spezie e dei frutti invernali.

Difficoltà: normale

Costo: alto

Preparazione: 30 minuti

Ingredienti (per 4 persone)

1 focaccia preparata con lievito naturale
4 fichi secchi
8 castagne bollite
4 datteri
8 nocciole tostate
scorze di un mandarino, un limone,
un arancio
100 g di zucchero
200 ml di vino rosso
1 stecca di cannella
2 chiodi di garofano
250 g di gelato alla cannella (facoltativo)

Procedimento

1. Portare ad ebollizione il vino rosso con le scorze di mandarino e limone, le spezie e lo zucchero. Far ridurre a metà e raffreddare.
2. Tagliare i fichi, i datteri e le scorze d'arancio in piccoli tocchetti quindi unirli al vin brulè.
3. Tagliare la focaccia a rettangoli e tostarla in padella antiaderente.
4. Adagiare la focaccia al centro di un piatto fondo, accompagnare con la frutta al vin brulè, le castagne bollite e le nocciole tostate.
5. Completare con il gelato alla cannella, la scorza di un mandarino e di un limone, e i due chiodi di garofano.