Semifreddo al croccante di nocciole

Ricetta di Giancarlo Perbellini

E per finire… concludiamo in dolcezza con questo dessert dalle intense note fruttate.

Le **nocciole** sono le grandi protagoniste del dolce proposto dallo chef Giancarlo Perbellini che conclude il nostro percorso sugli speciali menu delle Feste. Un dolce che sembra una scultura contemporanea ma che in realtà fa propri dei sapori classici come quello del croccante alle nocciole.

Difficoltà: normale
Costo: alto
Preparazione: 60 minuti

Ingredienti
(per 4 persone)

250 g di panna
130 g di nocciole
70 g di zucchero
rhum q.b.

Per la meringa
100 g di albume d'uovo
130 g di zucchero

Per la salsa al frutto della passione
250 g di succo di frutto della passione
30 g di zucchero
mezzo foglio di colla di pesce
50 ml di succo d'arancia

Procedimento

1. Tagliare a pezzettoni le nocciole pelate e precedentemente tostate. Mettere in una padella lo zucchero e sopra le nocciole.
2. Dopo tre minuti (quando ai bordi comincia a sciogliere) mescolare. Caramellare e poi versare su un piano unto o su carta siliconata.Tirare con il mattarello e poi tritare.
3. Preparare una meringa cotta con 100 g di albume e 130 g di zucchero, frustando il tutto su bagnomaria e poi mettendo in un montapanna girando finché si raffredda.
4. Montare la panna, aggiungervi la meringa cotta, quindi il croccante tritato e un goccio di rhum.
5. Disporre negli stampi e congelare. Servire ghiacciato accompagnato da una salsa al frutto della passione che si sarà preparata precedentemente facendo dapprima bollire il succo di arancia e il succo della passione con lo zucchero e sciogliendovi poi il mezzo foglio di colla di pesce.