



MASSIMILIANO TORTEROLO IN CASCINA FACELLI

“Spunti di cucina all’oro giallo di Cascina Facelli”

Il mio torrone al cucchiaio

Ingredienti per quattro intenditori:

- 700 gr. di latte fresco intero.
- 5 gr. di colla di pesce.
- 50 gr di miele allo zafferano di Cascina Facelli.
- 150 gr. di pasta di mandorle provenzali.
- 2 arance pernambucco (varietà ligure).
- 1 pompelmo giallo e 3 chinotti sciropati.
- 4 cucchiaini di polline d’api.
- 40 gr. di mandorle con la pelle tostate.
- 40gr.di pistacchi di Bronte tostatati.
- Un mazzetto di acetosella (trifoglio acidulo).
- Fiori di rosmarino q.b.
- Un cucchiaio di pistilli di zafferano della Cascina.
- Mezzo l. d’acqua e 300 gr. di zucchero.
- Un piccolo foglio d’ostia (che vi procurerete con l’aiuto di un pasticcere amico).

Come organizzarsi:

Iniziamo mettendo in ammollo la colla di pesce con acqua fredda.

Scaldiamo il latte in una casseruola con il miele allo zafferano e la pasta di mandorla che faremo sciogliere aiutandoci con una frusta. Quando inizia l’ebollizione togliamo subito dal fuoco e aggiungiamo la colla di pesce strizzata, mescoliamo per bene e facciamo riposare in un recipiente in frigo.

Cascina Facelli - Az. Agricola - B&B

Loc. Facelli. 1 - 12060 Bossolasco (Cn) Tel. 0173.793166 Email. info@cascinafacelli.com

www.cascinafacelli.com



Prepariamo le scorze candite d'arancio e pompelmo: laviamo i frutti, tagliamo via le due estremità, incidiamo a spicchio e peliamo i frutti ottenendo degli spicchi di scorza. Ora le sbollentiamo partendo da acqua fredda per eliminare impurità ed amaro (le sbollento solo una volta mi piace conservare un po' d'amaro e le caratteristiche dei nostri agrumi che devono essere rigorosamente nostrani).

Prepariamo uno sciroppo fondendo 300 gr. di zucchero in ½ lt d'acqua e vi cuociamo le scorze sino a che non avranno assorbito tutto lo sciroppo. A questo punto le stendiamo su una griglia e le facciamo raffreddare dopodiché le tagliamo a cubetti mantenendo separato l'arancio dal pompelmo.

Tagliamo i chinotti a metà e poi a spicchietti.

Tostiamo mandorle e pistacchi e li tagliamo a metà.

Disposizione del piatto:

Pimeriamo il latte di mandorla prima ottenuto per renderlo nuovamente cremoso e lo disponiamo in una fondina o ciotola larga fredda. Armandoci di pazienza e pinzette disponiamo i cubetti d'arancio, un po' meno pompelmo, due spicchietti a piatto di chinotto quindi, qua e là ma in maniera armonica, le mandorle, i pistacchi e, con l'aiuto di un cucchiaino da caffè, il polline.

Terminiamo con qualche pistillo, i fiori di rosmarino, qualche germoglio di acetosella (che masticata vi darà una nota acidula), qualche goccia di miele allo zafferano e qualche filamento d'ostia a simboleggiare e ricordare il mio torrone al cucchiaino.

Massimiliano consiglia:

Vi consiglio di proporre questo dolce ai vostri ospiti durante il periodo delle festività natalizie.

Rimarrete piacevolmente stupiti dalla freschezza, dalle lunghe note agrumate che, insieme ai fiori di rosmarino e al capolavoro del miele allo zafferano Facelli, vi regaleranno degna conclusione ad un pranzo dove non vorrete rinunciare alla golosità.

Cascina Facelli - Az. Agricola - B&B

Loc. Facelli. 1 - 12060 Bossolasco (Cn) Tel. 0173.793166 Email. info@cascinafacelli.com

www.cascinafacelli.com