

Podere Riparbella

Agriturismo ecologico

Agricoltura biologica

58024 Massa Marittima, Italia

T +39 0566 91 55 57

www.riparbella.com

Questa ricetta insolita si prepara in un attimo e sorprende sempre i nostri ospiti.

Vi prego, non aggiungete frutta né salse: il bello di questo dessert sta nella sua semplicità e in un'esperienza di gusto davvero fuori dal comune.

Semifreddo all'olio d'oliva

Ingredienti per 6–8 persone

2 tuorli

70 g di zucchero

i semi di 1 bacca di vaniglia montare insieme fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

40 g di olio d'oliva incorporare mescolando.

250 g di panna montare e incorporare delicatamente. Versare in uno stampo e far rassodare in freezer.

Per servire: disporre le fette su un piatto, versarvi sopra e tutt'intorno un filo d'olio d'oliva e macinarvi sopra un po' di sale grosso.



IL CONSIGLIO DI VERONICA:

Io uso il salgemma siciliano (lo trovate da Herbaria!) e naturalmente l'olio d'oliva di Riparbella: che sia «Carciofo» o «Macchia», in questo caso vanno bene entrambi. Provate!

Quando serviamo questo dessert, nel ristorante cala sempre il silenzio: gli ospiti assaporano concentrati l'abbinamento di sapori che si scioglie sulla lingua e di solito ne restano entusiasti!