

Il semifreddo al panettone di chef Brovelli

Pubblicato: Lunedì 21 Dicembre 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 ammolato 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.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it