

COSE DOLCI. Ricettine semplici ma non banali

Per chiudere in bellezza ma senza diventare matti ... Diciamo che avete spignattato tutto il pomeriggio e non avete voglia di impegnarvi in dessert complicati. Però qualcosa di dolce, alla fine, ci vuole!

Il gelato di guarnizione, così come buona parte degli altri ingredienti, è la classica cosa che c'è (quasi!) sempre in casa. Diciamo quindi che queste ricettine possono essere anche soluzioni "ultimo minuto", ma senza sfigurare. Noblesse oblige...

Arance caramellate (per 4 persone)

Lavate bene quattro grosse arance di buccia grossa, tipo novelline, senza semi. Bucherellate la buccia con una forchetta e poi mettetele a sbollentare per qualche minuto in una pentola d'acqua.

Tagliare le arance a fette non sottili e metterle in un tegame con 300g di zucchero, una noce di burro, un chiodo di garofano, un pizzico di vaniglia e un bicchiere di vino bianco dolce. Farle andare 3-4 minuti. Non di più. La parte bianca della buccia deve essere appena colorata e la polpa non ancora trasparente.

Scolare le fette e metterle da parte. Restringere sul fuoco il liquido rimasto fino a che diventi uno sciroppo denso ma non caramellato.

Impiattare le fette con sopra lo sciroppo intiepidito e completare con gelato al cioccolato fondente e qualche biscottino (lingue di gatto)

Decorare con una semplice spolverata di zucchero a velo nel piatto. Semplice semplice direi.

Patate dolci (patate "americane") ripassate al miele, sempre per quattro persone.

Lavare e lessare quattro patate dolci, di misura media. Lasciatele con la buccia: è più semplice. Tenetele un po' indietro di cottura altrimenti poi si spappolano.

Una volta lessate (provare con la forchetta) scolatele e , senza scottarvi troppo, pelatele, eliminando i due apici, di solito con fili, e le parti scure esterne. Tagliare le patate a fette, di circa 7-8 mm di spessore (non è pignoleria: di meno si rompono facilmente, di più sono troppo grosse! Fate qualche prova ...) e mettere su una padella antiaderente in cui avrete già messo 70-80 g di burro. Alla faccia del colesterolo!

Fare andare a fuoco vivace e quando il burro non “schiuma” più aggiungere due cucchiaini abbondanti di miele (ipocalorico!!!) di castagno, tiglio o millefiori. Fluido o cristallizzato è esattamente lo stesso.

Spadellate le fette di patata col miele con delicatezza, senza massacrarle troppo. Il sapore delle fette rotte è lo stesso ma la presentazione ne soffrirebbe! Aggiungete un pizzico di cannella in polvere, un pizzichino di sale e qualche scaglietta di peperoncino secco. Arrotonda il sapore e lo rende “interessante”.

Non insistete troppo con la padella sul fuoco. Il miele non deve caramellare troppo e facilmente carbonizza, diventando amaro.

Servite le fette caramellate, tiepide, in coppetta, con il suo fondo di cottura e con una pallina di gelato alla vaniglia sopra. Guarnite con biscottini a piacere. Per esagerare due gocce di brandy sopra non guastano!

Sui vini da accompagnare a queste ricettine non dico niente: è scontato che siano dolci, liquorosi e profumati! Noblesse...

Post scriptum

Un consiglio sul miele: non comprate cosacce che sono sì economiche ma sono “miscele di mieli italiani ed esteri” (vedi etichetta), anche con marchi famosi e pubblicizzati. Se va bene sono mieli pastorizzati cinesi o sudamericani di dubbia origine e pessima qualità, spesso con residui di antibiotici. Comprate del miele con la striscetta tricolore “miele italiano”. Non è patriottismo gratuito: è che la legislazione sanitaria italiana per i mieli è molto stringente e quindi non possono che essere genuini, sani e non trattati con agenti chimici o altro. ... e molto buoni!