

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fiuur ciocc

LUOGO: Europa / Svizzera

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 ml di acqua
50 g di zucchero
125 g di farina di polenta gialla
100 g di ribes rosso
cointreau
6 cucchiari di zucchero
ribes per decorazione

PREPARAZIONE

- 1 Preparate la polenta: fate scaldare l'acqua, quando bolle aggiungete lo zucchero, la farina ed il ribes.

Lasciate cuocere 1 ora (questo è il tempo previsto se fatta nel paiolo sul fuoco di legna, se la preparate in una casseruola e sopra i fornelli ci vorrà meno tempo).



2 Quando è pronta mettetela nella forma ben oliata e comprimetela bene.



3 Chiudete e lasciate raffreddare.

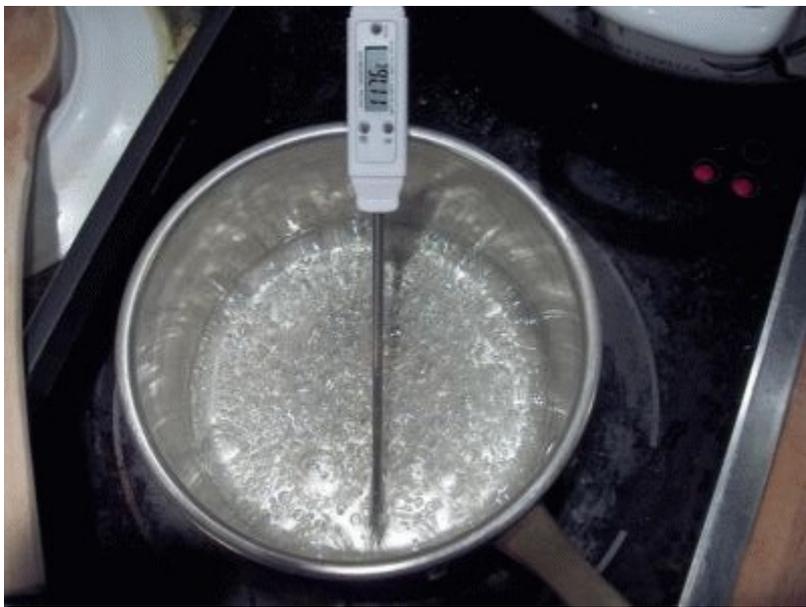
Quando la polenta è ben fredda toglierla dalla forma.



4 E tagliatela a fette non troppo sottili.



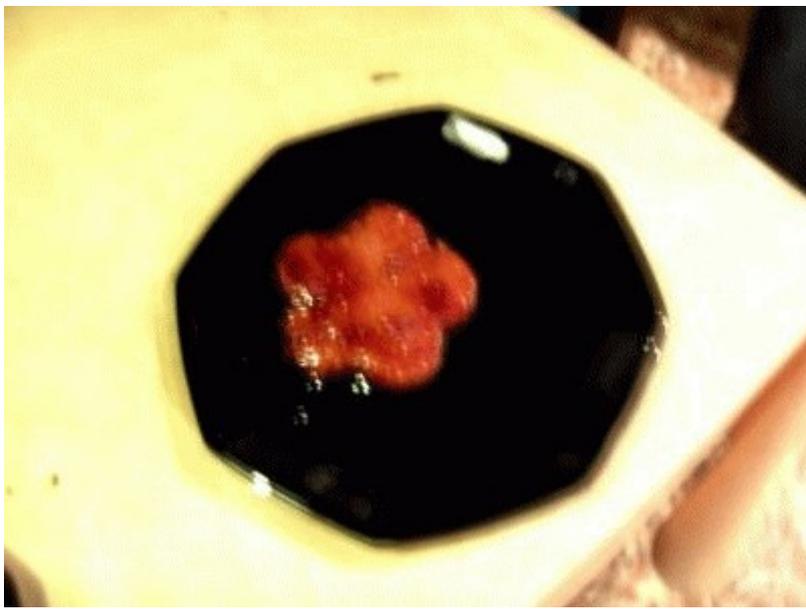
5 Mettere nel pentolino 6 cucchiaini di zucchero e 6 cucchiaini d'acqua e fate caramellare a fuoco alto senza mai mescolare, deve raggiungere i 121° (se non avete il termometro fate bollire il composto per 5 minuti circa).



- 6 Quando il caramello è pronto immergeteci le fette di polenta, se occorre giratele nella casseruola (state attenti perchè il caramello è ustionante).



- 7 Adagiate le fette di polenta pronte in un piatto e decorate con i ribes rossi.



8 Fate scaldare il cointreau.



9 Fatelo flambare (serve per far evaporare l'alcool ma non è necessario) e irrorare le fette di polenta.



NOTE

Per la polenta si usa uno stampo a fiore per pan carré, se non lo trovate potete stendere la polenta, farla raffreddare e tagliarla a fiore con degli stampini per biscotti.