



mangiaredadio

IL GIANDUIA VESTE ROSSO

INGREDIENTI (per 4 persone)

1 l di latte di capra pastorizzato
300 g di zucchero semolato
20 g di addensante per gelato
12 peperoni rossi baby
400 g di panna
100 g di zucchero a velo
100 g di cioccolato gianduia
4 biscotti frollini



PREPARAZIONE

Per prima cosa preparate il gelato, amalgamando il latte, lo zucchero semolato e l'addensante e riponendoli nel cestello ben freddo della gelatiera. Azionate la macchina e lasciate lavorare sino a quando il gelato sarà pronto e la macchina si stopperà automaticamente.

Nel frattempo, arrostite in una padella antiaderente rovente i peperoni baby. Trasferiteli in forno a 180° per circa 5 minuti.

Trasferite i peperoni in un sacchetto di plastica, chiudetelo e lasciateli raffreddare, affinché la pelle si stacci senza difficoltà. Pelateli e puliteli dai semi interni.

Montate la panna freddissima con lo zucchero a velo; frantumate il cioccolato gianduia a punta di coltello e incorporatelo delicatamente nella panna montata. Trasferite il tutto in un sac-à-poche e farcite ciascun peperone baby.

Sbriciolate grossolanamente i biscotti, e ottenete un crumble.

Impiattate come da immagine, sbriciolando sul fondo del piatto il crumble, posizionate 3 peperoni ripieni a porzione, intervallandoli con due palline o quenelle di gelato.