

Perle di riso al latte di mandorla con sciroppo di Nero D'Avola

ingredienti per le perle

1Kg riso tipo Roma
2 lt di latte scremato
350 gr di farina di mandorla
350 gr di zucchero di canna
150 gr di burro

Iniziamo la nostra preparazione con lo sciroppo al nero d'avola qualche ora prima di realizzare il piatto poichè quest'ultimo deve essere ben freddo.

Per lo sciroppo al Nero D'Avola

un litro di Nero D'Avola
la buccia di un arancio intero
un pizzico di cannella
1 kg di zucchero di canna

Procedimento per lo sciroppo al nero d'Avola

in una pentola mettiamo il vino, la buccia d'arancio, un pizzico di cannella e lo zucchero e portiamo a bollitura. Facciamo bollire lo sciroppo per qualche minuto fino a quando tutti gli ingredienti non risulteranno amalgamati fra di loro. Lasciare raffreddare lo sciroppo prima di utilizzarlo nel piatto.

Procedimento per le perle di riso

In una pentola mettiamo il latte, la farina di mandorla, lo zucchero di canna e mescoliamo bene. Accendiamo il fuoco e portiamo il tutto a bollitura dopodichè mettiamo circa 5 grammi di sale e lasciamo bollire ancora qualche secondo. A questo punto abbassiamo la fiamma e versiamo a pioggia il riso senza mescolarlo e aspettiamo che il riso assorba completamente il latte di mandorla. Non appena il riso affiora dal latte aggiungiamo il burro. Mescoliamo delicatamente e lo stendiamo su un piano e lo lasciamo raffreddare. Andiamo adesso a formare delle piccolissime palline di riso e una volta fatte li passiamo in una pastella di acqua e farina, e dopo averle scolate per bene li passiamo nel pangrattato. Procediamo con il friggere le palline in abbondante olio di arachidi fino a quando assumano un colore dorato e li riponiamo in un piano con della carta assorbente prima di impiattare.

Impiattamento

In un piatto semi fondo mettiamo un mestolino di sciroppo e adagiamo 3, 4 palline e poi andremo a guarnire con un pizzico di pedali pralinati di mandorla

per realizzare i petali di mandorla pralinati

per pralinare i pedali basta metterli in una teglia inumidirli con dello spray d'acqua e spolverare sopra una manciata di zucchero di canna. Infornare a 180 ° circa e tirarli fuori non appena lo zucchero si sia caramellato sui petali

Ricetta dello chef Paolo Fugali