



IL BOTTACCIO

Mousse al Miele con Struffoli

Gli Struffoli sono un dolce tipico della tradizione dell'Italia meridionale, derivante dalla dominazione turca. Serviti bagnati nel miele e cosparsi di zuccherini colorati, assumono l'aspetto dei coriandoli carnevaleschi. A "Il Bottaccio" la mousse creata come loro complemento deriva dal miele prodotto per il ristorante da un alveare locale.

Ingredienti per quattro porzioni:

Per la Mousse:

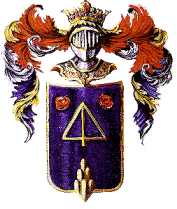
1+1/2	Uova intere
10 cl / 1/2 tazza	Miele
1+1/4	Fogli di Gelatina
25 g / 1+1/2 Cucc	Zucchero
1	Albume
100 g / 1/2 tazza	Panna

Mettere la gelatina in un po' di acqua calda per farla ammorbidire. Scaldare il miele a bagnomaria in modo che non arrivi ad ebollizione. Usando un mixer, sbattere le uova intere fino a che siano morbide, poi aggiungere il miele e continuare a sbattere per altri 2 minuti. Aggiungere la gelatina ammorbidita e mescolare. Montare a neve l'albume di un uovo e montare la panna.

Versare l'albume al composto col miele e mescolare gentilmente con un mestolo assicurandosi di lasciarlo montato ed aggiungere in seguito anche la panna montata.

Porre in un contenitore ermetico e mettere in frigo per circa tre ore.





IL BOTTACCIO

Per gli Struffoli:

30 g / 2 Cucchiari	Burro
250 g / 1+3/4 tazza	Farina
50 g / 1/4 tazza	Zucchero
3	Uova
25 g / 1+1/2 Cucc	Rum
	Buccia grattugiata di arancia e limone
	Un pizzico di bicarbonato
	Olio per friggere

Fare una fontana con la farina e porre al centro in sequenza le uova sbattendole con lo zucchero, il burro fuso, il rum, le bucce di agrumi ed il bicarbonato ed iniziare a lavorare il composto dall'esterno verso l'interno fino ad ottenere una consistenza omogenea. Separare delle piccole quantità di pasta e lavorarle a rotolini lunghi e sottili, spruzzarli di farina e tagliarli in pezzetti di circa un centimetro. Friggere i piccoli cubetti di pasta in olio bollente, scolare e spruzzare di miele e zuccherini colorati. Servire la mousse in un piatto caldo coperta da un piccolo monte di struffoli.

