



Numero persone: **5**

Difficoltà: **Bassa**

Tempo di preparazione: **30 minuti**

Autore: **Chef Mene**

INGREDIENTI:



500g

ciliegie mature snocciolate



200g

vino rosso



100g

zucchero di canna



1

un mazzetto di menta fresca



300g

gelato al pistacchio



cacao amaro in polvere

DESCRIZIONE:

La ricetta del mese, facile nella sua preparazione è un dessert molto fresco che vede un abbinamento esplosivo di sapori, che si susseguono in bocca fin dal primo assaggio! Le ciliegie sono un frutto a tutti noi noto, proveniente dall'albero "ciliegio" il quale appartiene alla stessa famiglia di altri importanti alberi da frutto tra i quali il prugno, il pesco, il mandorlo e l'albicocco. Molto simile al ciliegio è l' "amareno" importato in Italia dalla Turchia nel 73 a.C., il quale produce frutti più piccoli ed amari, noti con il nome di "amarene". Le varietà coltivate sono numerosissime e presentano frutti molto diversi per dimensioni, colore e sapore. Tra le più importanti è bene ricordare: la Bigarreau, la Durona di Cesena e la Turca. Con le ciliegie marasche si prepara il maraschino, un liquore utilizzato per conservare le ciliegie stesse sotto spirito. Tutti i tipi di ciliegie e amarene vengono consumati freschi o utilizzati per la preparazione di marmellate e liquori. Oltre alle piante da frutto, al genere Prunus appartengono anche molte varietà di alberi ornamentali affini al ciliegio, tra cui il lauroceraso.

ESECUZIONE:

Dopo aver snocciolato le ciliegie, che sarà l'operazione più lunga di questo piatto, saltarle in una padella anti-aderente molto calda, sfumarle con il vino rosso, aggiungere lo zucchero di canna e qualche foglia di menta, facendole cucinare velocemente e per poco tempo. Far raffreddare a temperatura ambiente. A questo punto siamo pronti per comporre il piatto: in una fondina o in una coppa per gelato adagiare le ciliegie saltate con l'aggiunta della salsa formatosi durante la cottura, sistemare sopra di esse una pallina di gelato al pistacchio e quindi spolverare il tutto con il cacao amaro in polvere, guarnire il dessert con qualche fogliolina di menta. In abbinamento a questo dessert, mi sento di consigliare una tra le seguenti bevande super-alcoliche (che suggerisco fredde) e quindi da consumare con attenzione nelle dosi: Vodka ai frutti di Bosco o dell'ottimo Cassis un liquore a base di ribes neri, che contrasteranno con la loro nota alcolica al sapore dolce delle ciliegie e del pistacchio.