

Riciclo panettone

Il semifreddo al panettone con golose scaglie di cioccolato è la ricetta perfetta per concludere in bellezza la Befana

Ingredienti:

- 200 gr di panettone o pandoro - 150 ml di latte - 150 ml di panna fresca - 300 gr di ricotta - 200 gr di cioccolato fondente - 2 fogli di colla di pesce - 2 cucchiaini di zucchero - 2 cucchiaini di liquore all'arancia a piacere - frutti di bosco per decorare

Difficoltà: Facile

Preparazione: 10 minuti + 2 ore in freezer

Preparazione:

Il panettone è il protagonista della tavola natalizia: il semifreddo al panettone è la ricetta perfetta per portare in tavola il panettone ma in una versione più raffinata e anche più golosa! Questa è anche una buona ricetta per riciclare il panettone avanzato dopo le feste!

Questa ricetta di recupero è davvero facile da realizzare. Il risultato? Golosissimo: potrete stupire i vostri amici al momento del dolce con un delizioso semifreddo al panettone, con ricotta e cioccolato.

Per prima cosa, mettete il panettone in ammollo nel latte e la colla di pesce in ammollo in una ciotolina di acqua. In una ciotola più grande mettete i tuorli delle uova e montateli con lo zucchero: aggiungete la ricotta e mescolate per bene.

A questo punto strizzate bene il panettone e aggiungetelo al composto aiutandovi con un le fruste elettriche: strizzate bene i fogli di colla di pesce e aggiungeteli al composto mescolando bene.

A parte montate la panna e aggiungetela delicatamente al composto, mescolando dal basso verso: a piacere potete insaporire il vostro semifreddo aggiungendo un paio di cucchiaini di liquore all'arancia.

Versate il composto negli stampini o in dei bicchieri e metteteli in freezer a raffreddare per almeno un paio di ore. Prima di servirli guarniteli con delle scaglie di cioccolato fondente oppure con dei frutti di bosco freschi e qualche fogliolina di menta.