

GABRIELLA CARROZZINI

Cinghiale al cioccolato in dolce-forte

La Cambusa di questo numero non poteva ignorare i piatti migliori della Cook&Sail di settembre. Pubblichiamo perciò qui di seguito le ricette che Gabriella Carrozzini ha preparato durante la navigazione su Gin Fizz, aggiudicandosi il primo premio della sezione Cook.

Si tratta di un tipico piatto toscano, il cinghiale dolce-forte, e di un dessert a base di pere. I piatti erano decorati con spighe di frumento e ferri di cavallo, in onore della Maremma. Perché anche l'occhio vuole la sua parte.

Ingredienti:

cinghiale a pezzi, cioccolato, odori, zucchero, aceto, pinoli, uvetta, olio, sale, pepe

Preparazione:

si fa un battuto di odori e il cinghiale a pezzi, si fa rosolare. Poi si porta a cottura aggiungendo acqua calda e in ultimo si prepara il dolce forte con zucchero e aceto e si aggiunge al cinghiale.

Alla fine il cioccolato, i pinoli, l'uvetta e si lascia insaporire.



Perine al caramello

Ingredienti:

pere, vino bianco, zucchero, cannella in stecche, buccia di mela e arancia, chiodi di garofano, composta di marroni (fatta in casa)

Preparazione:

si mette al fuoco il vino con lo zucchero, le stecche di cannella, i chiodi di garofano, le bucce dell'arancia e della mela e si fa restringere il tutto fino a creare un caramello piuttosto liquido.

Si passa al setaccio il tutto e si rimette nel tegame.

Le perine si puliscono e si privano del torsolo e si fanno cuocere nel caramello. Si servono con all'interno la crema di marroni.

