Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

UOVO DOLCE AL MASCARPONE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Mascarpone

INGREDIENTI

- 375 gr Mascarpone Parmareggio
- 150 gr crema di cocco
- 60 gr zucchero a velo
- 6 amaretti secchi
- 3 albicocche fresche
- 50 gr sciroppo di acqua e zucchero
- 15 gr cocco disidratato
- 30 gr cioccolato fondente
- 45 gr zucchero semolato
- q.b. acqua
- 15 gr succo di limone

DESCRIZIONE

In una padella versare lo zucchero semolato, un po' di acqua e aggiungere le albicocche tagliate a metà. Passarle in padella per qualche minuto per lucidarle, girandole di tanto in tanto.
In una ciotola mettere Mascarpone, zucchero a velo e crema di cocco.
Stemperare con una spatola fino ad ottenere un composto cremoso.
Procedere a impiattare: mettere prima il Mascarpone appiattendolo con l’aiuto di un cucchiaio, aggiungere gli amaretti dopo averli imbevuti nello sciroppo di acqua e zucchero e sopra sistemare le albicocche.
Cospargere con un pizzico di cocco disidratato e con una grattugiata di cioccolato fondente.
Guarnire con qualche amaretto e pezzetto di cioccolata e servire.