Formaggio a pasta molle fritto con chutney di albicocche – video tutorial

Il Caprice des Dieux si scioglie delicatamente in una croccante impanatura, coronata da un chutney di albicocche saporito – una combinazione imbattibile che convince sia come antipasto, sia come dessert fantasioso.

Il popolare Caprice des Dieux ha già 64 anni. Un tempo sufficiente, quindi, per creare ricette entusiasmanti con questo formaggio a pasta molle. La ricetta di oggi, che include un video tutorial, dimostra che può fare molto di più che apparire bello su un piattino da colazione o da dessert. Il formaggio a pasta molle viene impanato, fritto e servito con un delizioso chutney.

Il chutney è una salsa originaria dell'India, che ha spesso un sapore agrodolce, altre volte piccante. Si dice che gli inglesi lo abbiano importato in Europa durante il periodo coloniale. Invece di usare il mango, come di consueto, per il nostro chutney usiamo le albicocche – sia fresche che secche. Buon appetito!

Chutney

- 1 cipolla medio-grande, finemente tritata
- 1 spicchio d'aglio, pressato
- 40 g di albicocche essiccate, in pezzi grandi
- 300 g di albicocche fresche, in pezzi grandi
- 40 ml di aceto di mele
- 1 cucchiaio di zucchero di canna
- Olio di semi di girasole
- Peperoncino, tritato finemente (quantità a piacere)
- Sale

Formaggio a pasta molle fritto

- 2-4 formaggi a pasta molle (ad es. Caprice des Dieux) da 125 g ciascuno, tagliati in senso verticale in 4 pezzi di

uguali dimensioni
- 3 uova, ben sbattute in un piatto fondo
- Un piatto fondo colmo di farina
- Un piatto fondo colmo di pangrattato
- 5 dl di olio di girasole per friggere

Chutney

1. Fare appassire le cipolle e l'aglio nell'olio di girasole fino a quando diventano trasparenti.
2. Aggiungere le albicocche, anche quelle secche, e farle soffriggere brevemente.
3. Aggiungere tutti gli altri ingredienti e far bollire a fuoco lento per circa 40 minuti con il coperchio, mescolando di tanto in tanto.
4. Condire a piacere con sale e se desiderato, trasformare il composto in purea con un frullatore a mano.

Formaggio a pasta molle

1. Passare i pezzi di formaggio uno ad uno prima nella farina, poi nell'uovo, nel pangrattato, di nuovo nell'uovo e di nuovo nel pangrattato, quindi, metterli da parte.
2. Riempire una padella con olio di girasole e riscaldare lentamente.
3. Immergere la punta del manico di un cucchiaio di legno per vedere se l'olio è abbastanza caldo. Non appena si formano delle bollicine intorno al legno, si può iniziare a friggere: mettere alcuni pezzi di formaggio nell'olio in modo che non si tocchino tra loro. Una volta che un lato si è dorato, girare il pezzo di formaggio e friggerlo sull'altro lato.
4. Togliere poi il formaggio dalla padella e stenderlo sulla carta da cucina.
5. Servire il formaggio il prima possibile insieme al chutney – con questa bella pietanza si accompagnano perfettamente un'insalata fresca e un buon bicchiere di vino bianco.

Tempo di preparazione: circa 1 ora e 10 minuti

Château La Boutignane Rouge bio Corbières AOP

Rosso viola scuro. Profumo intenso di more, ribes nero e un po' di pepe nero. Pieno al palato con tannini morbidi e retrogusto lungo.

Visualizzare nello Shop Vini