

Frutta alla griglia con mascarpone



L'estate è la stagione dei barbecue! Tradizionalmente nell'arte della cucina all'aperto è la carne nelle sue svariate forme e colori a farla da padrone; si stanno tuttavia facendo strada anche pietanze alternative alla carne da mettere sul grill, oltre alle verdure e compagnia bella.

Ma avete mai preparato un dessert sul grill? Le combinazioni di frutta grigliata e salsine deliziose o toppings dapprima sorprenderanno i vostri ospiti, ma poi li lasceranno definitivamente a bocca aperta!

- 2 albicocche
- 2 nettarine
- 180 g di mascarpone
- 1 manciata di mandorle a bastoncino
- 1 baccello di vaniglia
- ...e per quelli a cui piace particolarmente dolce, anche un po' di miele

1. Arrostire i bastoncino di mandorle in una padella senza grassi fino a dorarli.
2. Sbattere il mascarpone con una forchetta fino a renderlo spumoso e unire il baccello di vaniglia raschiato - aggiungere a piacimento del miele.
3. Tagliare in due le nettarine e le albicocche e rimuovere il nocciolo.
4. Grigliare la frutta con l'incavo rivolto verso il basso per 2 a 3 minuti.
5. Mettere la crema di mascarpone alla vaniglia nell'incavo della frutta, distribuirvi sopra i bastoncino di mandorle e servire.