

Un dessert zaczac alle prugne



Un paio di prugne, un po' di panna, una manciata di scaglie di mandorle... Non c'è bisogno di altro per preparare questo delizioso dessert e può farlo anche il più negato in cucina.

Se doveste stimare quanta frutta consumano gli Svizzeri che direste? 15 chili di mele pro capite all'anno, circa 5 chili di pesche e invece, per quanto riguarda le prugne, arriviamo solo a 1 chilo. Le prugne sembrano essere uno dei frutti meno amati. In realtà il basso consumo di prugne è probabilmente dovuto al fatto che la stagione del raccolto di questo frutto è piuttosto breve e va solo da luglio a metà settembre.

Questo dessert alle prugne non è solo gustosissimo, ma si presta benissimo per consumare eventuali rimanenze di frutta. Vi avanzano delle pesche in frigo che dovrebbero essere consumate al più presto? Avete ancora delle noci nella dispensa? In questo caso modificate semplicemente la ricetta utilizzando quel che al momento c'è in casa. Buon appetito!

- 1 kg di prugne, ben lavate, dimezzate e denocciolate
- 4 belle manciate di scaglie di mandorle
- 8 cucchiaini di zucchero
- 3 dl d'acqua
- 1 stecca di cannella o cannella in polvere
- 2 dl di panna montata
- A piacere 2 cucchiaini di cognac

1. Cuocere le prugne a fuoco dolce in una casseruola con 4 cucchiaini di zucchero, la cannella e l'acqua finché non raggiungono la consistenza desiderata. A mio parere dopo circa 10-15 minuti sono perfette. Per dare un sapore un po' più deciso al dessert, si può aggiungere 2 cucchiaini di cognac.
2. Arrostiti leggermente le scaglie di mandorle. Attenzione che la padella non sia troppo calda, altrimenti si abbrustoliscono troppo. Non appena le mandorle sono dorate, aggiungere 4 cucchiaini di zucchero, farlo sciogliere e poi rigirarvi dentro le mandorle. Dopodiché farle raffreddare su un piatto.
3. Togliere la stecca di cannella, raffreddare un po' le prugne e poi iniziare con la stratificazione: in un contenitore, mettere dapprima la composta di prugne, poi uno strato di scaglie di mandorle e alla fine la panna montata. Guarnire il tutto con altre scaglie di mandorle.

Durata ca. 30 minuti incluso tempo di raffreddamento