A Natale i sapori della Sardegna incontrano la tradizione inglese

ricetta-natale-latte-arborea-50c735f2

A Natale piatti e tradizioni sono diversissimi lungo tutta la Penisola ma quando si tratta di dessert il **mascarpone** è il protagonista indiscusso. Lo ritroviamo infatti in numerosi dolci sia come farcia per torte e dessert sia come crema di accompagnamento a qualsiasi tipo di dolce, dal panettone al pandoro. Davanti a una crema al mascarpone nessuno riesce a non prendere in mano un cucchiaino!

Il mascarpone è un formaggio fresco ottenuto da panna e crema di latte. Il latte della **Cooperativa Latte Arborea** proviene dai migliori allevamenti della **Sardegna** ed è di altissima qualità grazie alle caratteristiche della filiera produttiva rigorosamente controllata e certificata. La Cooperativa ogni giorno raccoglie e valorizza una media di 560 mila litri di latte al giorno, prodotto in allevamenti specializzati presenti esclusivamente sul territorio sardo.

Per suggerire a chi vuole chiudere il pranzo di Natale con un dessert originale, Latte Arborea ha invitato **Sara Milletti**, food blogger di *L'Appetito vien Leggendo*, a realizzare una **ricetta creativa** con i prodotti della tradizione: il **Trifle con pandoro, crema di mascarpone, cioccolato e frutti rossi**.

Questo dessert è pensato per creare un'esplosione di sapori fin dal primo assaggio. La crema al mascarpone, delicata e vellutata, da sempre si sposa perfettamente con il pandoro, come anche con il cioccolato e i frutti rossi, che insieme creano **un'armonia perfetta di sapori**. Il mix perfetto dei gusti e delle diverse consistenze degli ingredienti faranno ricredere anche le persone che non amano i dolci!

RICETTA PER 4 PERSONE:
250g di mascarpone Latte Arborea
100ml di panna fresca liquida Latte Arborea
60g di zucchero semolato
200g di pandoro
150g di lamponi

3 cucchiai di rum
30g di cioccolato fondente al 70%

PROCEDIMENTO

Separate i tuorli dagli albumi e montate questi ultimi a neve ben ferma.
Unite ai tuorli lo zucchero, il rum e il mascarpone. Lavorate il tutto con uno sbattitore elettrico fino ad ottenere un composto soffice, liscio ed omogeneo. Con l'ausilio di un leccapentole e con delicati movimenti dal basso verso l'alto aggiungete al composto a base di tuorli gli albumi montati.
Versate in una ciotola di alluminio la panna freddissima di frigo e montatela. Unite anche la panna all'altro composto con una spatola e delicati movimenti dal basso verso l'alto per non smontarla.
Tostate le fette di pandoro con un tostapane e lasciatele intiepidire.
Lavate delicatamente i lamponi e fateli asciugare su un foglio di carta assorbente. Aiutandovi con un pelapatate tagliate a lamelle sottili il cioccolato fondente.
Tagliate le fette di pandoro a pezzi.
Procuratevi 4 coppe monoporzione. Distribuite sul fondo di ciascuna un po' di crema al mascarpone, proseguite con il pandoro, i lamponi e le scaglie di cioccolato. Ripetete l'operazione fino all'esaurimento degli ingredienti decorando con lamponi e scaglie di cioccolato. Lasciate riposare in frigo un paio di ore prima di servire.

BIOGRAFIA

Sara Milletti ha aperto il blog “L’Appetito vien Leggendo” nel 2010 per dare libero sfogo alle sua più grande passione: la cucina. Perché questo nome? Perché vedendo le sue ricette viene subito l’acquolina in bocca… insomma, l’appetito vien leggendo!