4 Sprachen zum Dessert

I vermicelli di Dante

5:10 Minuten

00:03 Ciao, io sono Dante e abito a Lugano.
00:07 Oggi vi mostrerò e vi farò vedere come si prepara una specialità tipica del Canton Ticino.
00:13 I vermicelles

00:22 ***1) La masse***
- 4 dl di latte
- 600 g di castagne
- 1 presa di sale

00:31 Allora, innanzitutto si prende il latte e lo si fa bollire insieme alle castagne.
00:41 In questo caso castagne surgelate.
00:46 Le si fa bollire a fuoco lento per venti minuti.
00:49 Bisogna mescolare bene in modo che il latte non si attacca sul fondo

00:55 Quando sono pronti dovrebbero essere un po' più molli
00:59 Ma… ecco adesso mettiamo il timer
01:02 Dopo venti minuti dovrebbero essere pronte

01:10 Ecco, sono pronte. Adesso le togliamo dal fuoco
01:18 Prendiamo questo qua e le mettiamo dentro questa scodella
01:26 Adesso si prendono le nostre castagne e le andiamo a frullare finché non diventa una bella purea
01:36 Aiuto…
01:40 Adesso la purea come vedete diventerà molto compatta, ma niente paura, perché dopo ci aggiungeremo lo sciroppo
01:51 Okay, adesso credo che sia pronta

01:56 ***2) Sciroppo***
- 2 dl di acqua
- 5 cucchiai di zucchero
- 1 bastoncino di vaniglia

02:04 Per lo sciroppo si usa:
02:08 200 millilitri d'acqua…
02:14 …e cinque cucchiai di zucchero
02:17 E poi lo si mette a bollire… intanto lo mescolo un po'…
02:30 Okay, adesso si prende la vaniglia
02:35 Per la precisione il dentro della vaniglia, cioè la polpa, quello che dà più odore
02:41 E quando è caldo… un po' troppo caldo …
02:46 lo si fa sciogliere con il resto dello sciroppo
02:50 Così lo sciroppo prende un buon odore di vaniglia… e di conseguenza anche tutto il resto dell'impasto
02:58 Ecco, fa molta fatica a sciogliersi, la vaniglia… bisogna stare un po' a mescolare
03:05 Okay, allora si può far partire il timer… 15 minuti…
03:16 Ecco, siamo pronti
03:21 Okay, il nostro sciroppo… è pronto
03:28 Lo si versa dentro la nostra purea

03:34 Così
03:38 E adesso frulliamo
03:51 Adesso sembra anche quasi troppo molle, ma dopo, quando la si mette nel frigorifero, si indurirà ancora
03:58 E' molto bello quando l'odorino ti arriva al naso… diciamo che è una bella soddisfazione
04:06 Adesso si lascia raffreddare

04:08 ***3) Preparare e decorare***
- 2 meringhe
- panna
- 4 ciliegie

04:15 Allora qui abbiamo le nostre belle castagne raffreddate e finite, e adesso andiamo a metterle nel passapatate… ma prima però mettiamo le meringhe
04:28 Si possono mangiare anche solo i vermicelles, senza queste cose, però è molto carino servirle con meringa e tutto il resto
04:42 Così… e poi si schiacciano sopra le nostre meringhe
04:48 E adesso la panna…
04:52 un ciuffetto qua … e poi le ciliegine
04:54 Ed ecco qua i nostri vermicelles fatti e impiattati.

05:05 ***4) Buon appetito!***