

IN MEZZ'ORA

Per 4 persone • Facilissima • Preparazione 10 min. + il riposo • Cottura 5 min

Nevelatte della Val Senales

- ciotola + frusta + frusta elettrica
- 200 g di pane bianco raffermo, tipo rosette
- 4 dl di latte fresco intero
- 3 cucchiaini di zucchero semolato
- 1 baccello di vaniglia
- 40 g di pinoli
- 40 g di uvetta
- 1 bicchierino di rum
- 1 limone non trattato
- 3 dl di panna fresca
- 1 cucchiaino di zucchero a velo
- cannella in polvere

1 Prepara gli ingredienti. Spezzetta il pane in una ciotola, versaci sopra il latte tiepido, copri e lascia riposare per 1 ora. Intanto, scalda un padellino antiaderente, versaci i pinoli e falli tostare a fiamma media per 2-3 minuti, finché saranno ben dorati. Metti a bagno l'uvetta nel rum per una decina di minuti.

2 Lavora il composto. Aggiungi nella ciotola con il pane lo zucchero semolato, 30 g di pinoli tostati, l'uvetta con il rum e la scorza di 1/2 limone grattugiata, poi mescola bene, lavorando con una frusta, fino a ottenere un composto denso e di consistenza cremosa. Suddividi la preparazione in 4 coppette individuali.

3 Completa e servi. Incidi il baccello di vaniglia con un coltellino affilato, nel senso della lunghezza, ricava la polpa interna e uniscila alla panna ben fredda. Montala con la frusta elettrica in una ciotola raffreddata e incorpora lo zucchero a velo setacciato. Suddividi la panna nelle coppette individuali, spolverizzala con i pinoli rimasti, 1 pizzico di cannella e la scorza di limone rimasta grattugiata a filetti sottilissimi e servi subito il **dolce**.

dolce

Il nevelatte è un'antica ricetta di tradizione contadina che veniva preparata in val Senales, in Alto Adige, per festeggiare le grandi occasioni: si serviva ai banchetti di nozze e durante la notte di Natale. La ricetta antica prevedeva la possibilità di aggiungere anche canditi, oltre all'uvetta, e utilizzava i pinoli ricavati dalle pigne del cirmolo (una varietà di abete alpino), di dimensioni molto più piccole, e diventati oggi una vera rarità. A fianco, pinoli sgusciati (Noberasco, 150 g, a 8 €).

