Rolls Di Prugna

Un super concentrato di vitamine, sapore e originalità!

Ingredienti



350 gr di prugne

50 gr di mascarpone

1 cucchiaio di sciroppo d'acero

Gherigli di noci

Preparazione

Ho realizzato la mia pelle di frutta con delle prugne, ma potete realizzarla con qualsiasi altro tipo di frutta.

Le prugne che ho utilizzato sono di misura molto piccola, del tutto biologiche, infatti venivano direttamente dal giardino di mia zia!

Ma ora vediamo come procedere per realizzare questo piatto.

Per prima cosa lavate bene le prugne. Successivamente, tagliatele a metà, denocciolatele e togliete la buccia – ma non buttatela. Frullate tutto e mettete da parte.

Predisponete ora il vostro essiccatore. La questione dell'essiccatore dipende anche dal tipo di apparecchio che avete. Il mio, ad esempio, è abbastanza casalingo. Dunque impiega qualche ora in più per la realizzazione del prodotto finito. Ciò non significa che non riuscirete a ottenere dei rolls ugualmente buoni.

Bene, ora impostate l'essiccatore a 62°C. Prendete i cestelli al suo interno e posizionateci i vostri prodotti: le prugne frullate su un ripiano e la loro bucce su un altro.

Per quanto riguarda la poltiglia di prugna, non potrete disporla direttamente sul cestello poiché questo è bucato. Esistono per tal ragione, in base al tipo di essiccatore che avete, dei tappetini in silicone con i bordi, appositi per questo tipo di preparazioni. Se però non doveste riuscire a trovarli, potrete comunque correre al riparo con della semplice carta forno.

Disponete la carta forno sul cestello in modo da creare una base che possa accogliere la vostra pelle creandone uno strato liscio ed omogeneo. Chiudete, quindi, l'essiccatore e lasciatelo lavorare per una notte intera. Et voilà, la vostra fruit leather di prugna è pronta.

A questo punto, staccate delicatamente la pelle dalla carta forno e ricavatene delle strisce. Durante questo procedimento dovrete essere

abbastanza veloci. A contatto con l'aria la pelle, ma in generale tutti i prodotti essiccati, riprendono umidità, il che fa perdere vigore al prodotto. Se non doveste utilizzarli subito, infatti, potrete conservarli in un contenitore ermetico. È preferibile il buon vecchio barattolo della nonna con le guarnizioni in gomma. È decisamente la soluzione migliore.

Detto ciò, continuiamo con i nostri rolls. Preparate ora il ripieno. Amalgamate il mascarpone con lo sciroppo d'acero e inseritelo in una sac a poche.

Create ora i vostri roll arrotolando su stessa la striscia di pelle che avete ottenuto poc'anzi. Vedrete che, essendo un prodotto abbastanza appiccicoso di suo, potrebbe riuscire a tenersi chiuso anche da solo. Io però, per non avere sconvenienti, mi sono aiutata con dello spago.

A questo punto, riempite ogni roll con la farcia al mascarpone come se fosse un tradizionale cannolo siciliano.

Disponete sul piatto e servite con qualche gheriglio di noce, ciuffetti di crema al mascarpone e chips di prugna che ricaverete dalle bucce essiccate.

Un concentrato di vitamine, sapore e originalità incredibile.