

Le Ricette di Max

Ingredienti x due persone:

Un caco maturo,

Quattro noci noci

Un bicchierino di Gran Marnier.

Questa ricetta è nata molti anni fa a casa di un caro amico che aveva un bellissimo albero di cachi. Entrambi non mangiavamo il frutto, dalla consistenza gelatinosa ed dal gusto ambiguo. Così ci mettemmo a fare esperimenti fino ad arrivare a quello che sotto vi descrivo, di una bontà assoluta, compagno dei nostri autunni. Vi invito ad assaggiarlo!

GRAN MACACO CON LE NOCI

PREPARAZIONE

- 1) Pelare il caco e separare filamenti e parti dure.
- 2) Recuperare i gherigli dalle noci
- 3) Mettere caco, noci e liquore in un frullatore
- 4) Frullare fino a quando il composto non monti diventando una crema vellutata

Servire a temperatura ambiente in piccole ciotole o coppe, eventualmente con un bicchierino di liquore.

Importantissima è la qualità del caco, che deve essere dolce e maturo, altrimenti il composto non monta ed il gusto resta tannico. È anche importante che l'operazione venga fatta il più possibile prima della consumazione, in quanto il composto tende ad ossidarsi ed a sgonfiarsi.

Se si esegue prima, conservare in frigorifero.

Al posto del Gran Marnier si può usare anche il Cointreau, tenendo conto che quest'ultimo ha un gusto spiccatamente più alcolico e il nome cambia in "**Controcaco con le noci**".

