

27 Ottobre 2016

Pancake con marmellata di arance rosse e cioccolato di Modica

La bella stagione si allontana sempre più, ma svegliatevi la domenica mattina con questi pancake e vi sembrerà di essere tornati in vacanza! La ricetta dei blogger di "Acqua e menta"



Dai blogger di "Acqua e menta"

Arance, pistacchi e cioccolato di Modica sono gli ingredienti principali dei nostri pancake. Ingredienti ricchi, per motivi diversi. **Il pistacchio**, originario dell'Asia centrale, è **sempre stato considerato qualcosa di prezioso**; nella Bibbia, i figli di Giacobbe vanno in Egitto portando in dono mandorle e pistacchi (Genesi, XLIII, 11). Sono tra la frutta secca più costosa anche perché la pianta fruttifica ogni due anni.

Il cioccolato di Modica è un'eccellenza siciliana dal processo ancora artigianale. La lavorazione a freddo conferisce al cioccolato un **aspetto disomogeneo**, un bel color marrone e ne esalta le proprietà organolettiche con un aroma di cacao tostato e una leggera astringenza. Il gusto leggermente amaro del cioccolato si alterna alle piccole esplosioni dolci dei cristalli di zucchero, dando una piacevole sensazione in bocca.

Ma anche le arance sono preziose. Siamo abituati a considerarle un alimento comune, accessibile a tutti. Il consumo di arance si afferma in Italia solo dopo il XIX secolo. L'albero dell'arancio è bellissimo, ma era utilizzato solo come decorazione nei giardini delle residenze nobiliari. La situazione cambia nel XIX secolo quando i miglioramenti tecnologici nel trasporto e nella conservazione, fanno aumentare il consumo di arance, sia fresche sia trasformate, per tutte le classi sociali italiane. Il crollo del prezzo dello zucchero permette anche di ricavarne marmellate e canditi. Dopo la Seconda Guerra Mondiale il riconoscimento del **valore nutritivo degli agrumi** (ricchi di antociani e vitamina C) porta a un costante aumento nei consumi.

La **Piana di Catania** è particolarmente vocata alla coltivazione delle arance per i terreni alluvionali fertilissimi, il microclima secco, molto caldo d'estate e caratterizzato da forti escursioni termiche tra ottobre e dicembre. Tutti questi fattori contribuiscono alla produzione di agrumi eccellenti: non a caso **l'Arancia rossa di Sicilia ha ottenuto la denominazione IGP**, riservata alle cultivar Tarocco, Moro e Sanguinello.



PANCAKE CON MARMELLATA DI ARANCE ROSSE E CIOCCOLATO DI MODICA

Ingredienti:

250 g di farina integrale
2 uova
8 g di cremor tartaro + un pizzico di bicarbonato
1 cucchiaio di olio di riso
25 g di zucchero semolato (2 cucchiaini)
400 ml di latte di mandorla
350 g di marmellata di arance rosse
100 g di cioccolato di Modica all'arancia
5 cucchiaini di farina di pistacchio
scorza di arancia candita per decorare
1 cucchiaio di miele di acacia o millefiori

Procedimento:

Sbattete l'uovo in una ciotola, poi aggiungete olio, lievito, zucchero e latte. Versate ora la farina, poco per volta, continuando a sbattere con la frusta e ottenete la pastella dei pancakes. Scaldate una pentola e, aiutandovi con un mestolino, versatevi dentro un po' di pastella. Con il mestolo compiete un movimento circolare per distribuire la pastella uniformemente e coprite con un coperchio. Quando la superficie del pancake sarà cotta potete girarlo dall'altra parte e cuocerlo per qualche istante ancora finché non risulterà di

un colore bruno chiaro.

Versate sopra ciascun disco un po' di marmellata, qualche pezzetto di cioccolato di Modica spezzettato e cospargetevi sopra un po' di farina di pistacchi. Disponetevi sopra un nuovo disco e ripetere l'operazione. Arrivati all'ultimo disco, condite con un po' di cioccolato di Modica ridotto in polvere, farina di pistacchi e un cucchiaino di miele. Un consiglio: prima di mettere il pancake sopra al condimento attendete che raffreddi un attimo altrimenti il cioccolato di Modica potrebbe sciogliersi perdendo la grana che lo contraddistingue.

Potrebbe interessarti anche

Pasta con ragù vegetariano a base di croste di Parmigiano Reggiano [1]

Quando a cucinare è il socio, i crostoni si preparano con sughetto di pezzente [2]

Mini calzoni con Salame Sant'Angelo Igp e Vastedda della valle del Belice Dop [3]

Links

[1] <https://www.territori.coop.it/ricette/pasta-con-rag%C3%B9-vegetariano-base-di-croste-di-parmigiano-reggiano>

[2] <https://www.territori.coop.it/ricette/quando-cucinare-%C3%A8-il-socio-i-crostoni-si-preparano-con-sughetto-di-pezzente>

[3] <https://www.territori.coop.it/ricette/mini-calzoni-con-salame-sant%E2%80%99angelo-igp-e-vastedda-della-valle-del-belice-dop>