

Budino all'anguria in salsa di cocomero - Versione del 2006-08-20

Ingredienti

- 1 bella fetta di anguria
- 500 ml di panna o di latte
- Gelatina ("colla di pesce")
- Zucchero q.b.
- Vodka
- Semi di cioccolato
- Foglie verdi per guarnizione

Tempo di preparazione: meno di mezz'ora, più il tempo per far raffreddare e solidificare (anche mezza-una giornata).

Nota sull'anguria: se è del tipo "bislungo" è meglio... ci piace di più 😊



Preparazione

- Togliere le parti verde e bianca dalla fetta di anguria.
- Tagliare l'anguria a dadi e togliere i semi.
- Frullarla e passare il tutto in un colino; si otterranno tre fasi (lezione di fisica dell'anguria): la fase liquida (quella che passa attraverso il colino), la fase pureosa (quella che resta nel colino, e sembra una crema di anguria) e infine la fase solida (pezzi più grandi, stanno nel colino insieme alla fase pureosa).
- Eliminare dalla fase pureosa la fase solida: date i pezzi ai vostri bambini che, conoscendo i vostri metodi, vi aiutano sempre ben volentieri quando cucinate; se non avete bambini, mangiateli voi...
- Eliminate anche i semi. Questi potete buttarli, invece di mangiarli.
- Ammollate i fogli di colla di pesce in acqua *fredda* per una decina di minuti.
- In una pentola, mettete la panna (o, se volete una versione più leggera, il latte) insieme alla fase liquida dell'anguria, in parti più o meno uguali.
- Aggiungete lo zucchero (va a gusti, io per quasi un litro di preparato ho usato 3 cucchiaini ben colmi) e portate ad ebollizione.
- Aggiungete la colla di pesce, nella quantità necessaria per far solidificare tutto il preparato, e lasciate bollire per 3 o 4 minuti.
- Versate in uno stampo per budini, lasciate raffreddare fino quasi a temperatura ambiente e quindi mettete il tutto in frigorifero (anche la fase pureosa, così non va a male e la difendete dalle mosche!) affinché solidifichi.
- Quando è solida preparate la salsa: mettete in un pentolino la fase pureosa, scaldate a fuoco vivo, aggiungete della vodka e dello zucchero (a piacere) e lasciatela evaporare.
- Siete pronti per impiattare: mettete il budino su un piatto, un po' verso il lato (è consigliabile passare per poco tempo l'esterno della forma sotto un getto di acqua tiepida, così si stacca meglio senza rompersi).
- Poi la guarnizione: dei "semi" di cioccolato in alto (la parte rossa che vedete in alto nella foto si è formata naturalmente, in quanto la parte più densa del succo di anguria che avete usato per la preparazione va verso il fondo dello stampo, e quando lo capovolgete crea questo simpatico effetto), insieme se volete a una foglia verde (in questo caso è stata usata una foglia di felce).
- Disponete la salsa di anguria e vodka a forma di mezzaluna ("fetta di anguria"), aggiungete anche qui i semi di cioccolato e delle foglie verdi per simulare la buccia dell'anguria. Volendo, potete anche aggiungere delle scaglie di cioccolato bianco per simulare i semi bianchi dell'anguria.
- Il risultato è nella foto sopra... adesso...

...Gnam!

- Ogni commento è superfluo...

