



*Beppo Tenon*

foto di Studio Phototecnica

# Zuccotto esotico

Il carpaccio di frutta è sempre un modo molto coreografico di offrire sfiziosi elaborati. In previsione della bella stagione, ecco un piatto con il mango, un frutto esotico dolce, colorato e succoso da gustare abbinato a un fresco sorbetto





Per questo tipo di taglio scegliere un mango al giusto punto di maturazione affinché abbia una consistenza soda ed elastica che lo rende adatto a essere affettato e successivamente ripiegato senza che la fetta si rompa. Per prima cosa lavare molto accuratamente il frutto con l'acqua, quindi tagliarlo nel senso della lunghezza, togliere il nocciolo con delicatezza per non danneggiare la polpa. Regolare l'affettatrice per ottenere uno spessore di circa due millimetri (naturalmente dipende dal grado di maturazione del frutto). Piegare delicatamente in due la fetta, quindi ripiegarla nuovamente. Versare sul fondo del piatto il succo del mango centrifugato, alcune palline di gelato alla frutta e ciuffi di panna montata. Disporre in modo circolare le fette del frutto preparate precedentemente. Per fare risaltare il giallo della polpa versare a pioggia chicchi di melagrana.

**SUGGERIMENTO:** i carpacci possono essere utilizzati anche per la preparazione di coppe, ottenendo invitanti composizioni.

**ALTERNATIVA:** il gelato alla frutta può essere sostituito con fiordilatte oppure gelato alla crema.