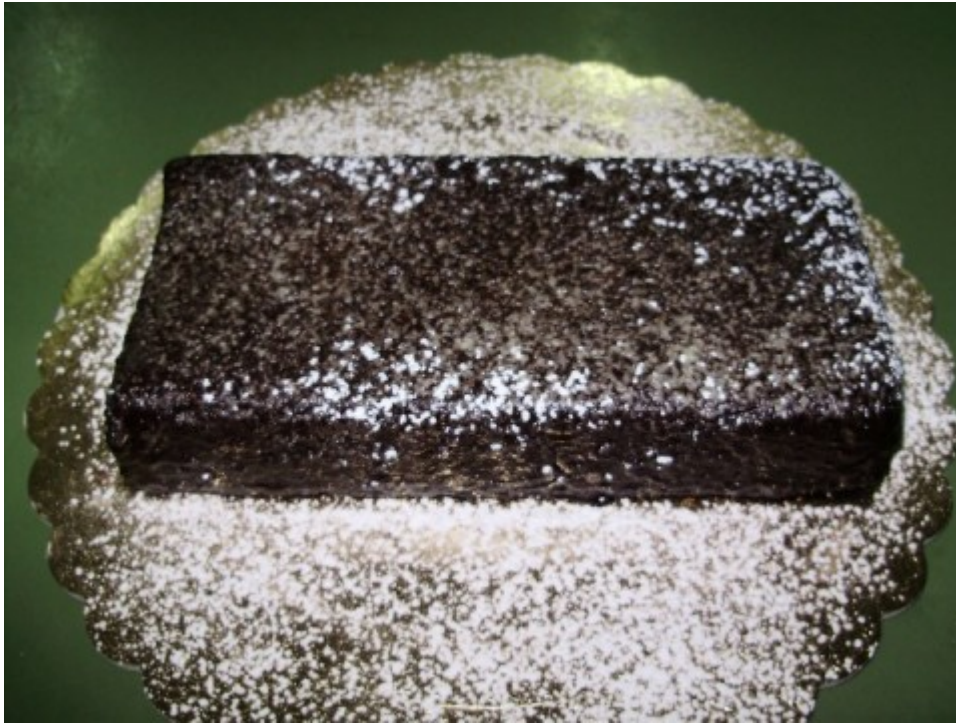


La ricetta. Caprese alla nocciola con fonduta di cioccolato all'arancia



Caprese alla nocciola con fonduta di cioccolato, Tenuta Montelaura
Dagli amici della [Tenuta Montelaura](#), un proposta dolce casalinga e robusta.

Ingredienti

500 gr di burro
500gr di zucchero
500gr di nocciole tostate
18 uova (per lievitare useremo gli albumi montati a neve)
70gr di farina 00
150gr di cacao
300gr di cioccolato fondente
la buccia di un'arancia

In una ciotola, unire il burro con lo zucchero e lavorare fino a quando il composto non diventa cremoso, quindi unire i tuorli d'uovo tenendo da parte gli albumi e continuare nella lavorazione per circa dieci minuti. Successivamente aggiungere il cacao, le

nocciole tostate e tritate, e continuare la lavorazione per altri 5 minuti. In un pentolino a parte sciogliere metà del cioccolato con mezzo bicchiere di latte e mezza buccia d'arancia. Unire nell'impasto la cioccolata sciolta e continuare a lavorare per altri 10 minuti, quindi unire gli albumi montati a neve per la lievitazione, e versare in una teglia imburrata e infarinata. Cuocere in forno per 45 minuti a 150°C. Prima di servire sciogliere l'altra metà di cioccolato avanzata, aggiungere la buccia d'arancia grattugiata finemente e cospargere la caprese con il composto ottenuto. Per l'abbinamento preciso ci starebbe un Barolo chinato, ma qualcuno qui in Irpinia non faceva un passito di Aglianico?

Ricette a cura di www.tenutamontelaura.it