

# Waffle con gelato al Pecorino Toscano DOP e chutney di mango



## Ingredienti

(per 5 persone)

### **Per i waffle**

- 100 g di Pecorino Toscano DOP stagionato
- 150 g di farina 00
- 50 g di burro
- 200 ml di latte
- 2 uova

### **Per il gelato al Pecorino Toscano**

- 100 g di Pecorino Toscano DOP
- Latte q.b.

### **Per il chutney di mango**

- 120 g di zucchero
- 120 g di aceto di mele
- 1 mango
- 1 scalogno tritato
- 3 cucchiaini di uvetta
- 4 bacche di cardamomo
- 1 cucchiaino di semi di senape
- 1 stecca di cannella
- ½ cucchiaino di zenzero fresco
- ½ cucchiaino di cumino
- ½ cucchiaino di curcuma
- ½ cucchiaino di peperoncino
- ½ spicchio d'aglio tritato

## Procedimento

Sbucciate il mango e tagliatelo a pezzettini non eccessivamente piccoli. Metteteli in una ciotola e copriteli con lo zucchero, mescolate e coprite con della pellicola per alimenti. Conservate in frigorifero per almeno due ore.

Unite tutte le spezie (del cardamomo utilizzate solo i semi) e in una pentola mettete il mango con l'acqua che avrà rilasciato, l'aceto e tutti gli altri ingredienti. Portate a bollore, poi abbassate il fuoco al minimo e continuate a cuocere per circa un'ora, mescolando di tanto in tanto.

Quando il liquido è quasi completamente evaporato e il composto si è ridotto a uno sciroppo, spegnete il fuoco e mettete il chutney in un vasetto. Fatelo raffreddare completamente, poi conservatelo in frigorifero fino al momento di utilizzarlo.

Sbattete le uova, aggiungete il burro fuso completamente raffreddato, il Pecorino Toscano DOP grattugiato e amalgamate bene il tutto.

Aggiungete la farina setacciata poco per volta, poi il latte a filo. Dovrete ottenere un composto morbido, ma non troppo liquido. Fatelo riposare in frigorifero per un'ora, poi scaldate la macchina per i waffle e versate un mestolo di composto alla volta, fino a esaurirlo.

Tagliate a cubetti il Pecorino Toscano e copritelo con il latte. Lasciatelo riposare per un'ora, poi frullate, aggiungendo altro latte se il risultato fosse troppo denso (il composto deve essere leggermente morbido). Lasciate riposare in freezer per un'ora, poi passate al minipimer.

Assemblate il piatto: mettete al centro di ogni waffle una sfera di gelato al Pecorino Toscano DOP e servite con il chutney di mango in una ciotolina a parte.

(Antonella Marconi del blog Saporì in concerto)