

Unusual Tiramisù



Visitare i luoghi dell'infanzia rimasti nel cuore e ritrovarli dopo anni ti fa rivivere **emozioni** che credevi perdute. Ci sono **odori** che in un attimo evocano **ricordi** dimenticati, persone che rivedi dopo molto tempo e che ti fanno ritornare di colpo **ragazzo** come in una **macchina del tempo**.

La stessa cosa credo valga anche in **cucina**. **Piatti** che credevi perduti, **sapori** che la tua lingua non accarezzava da anni, **ingredienti** dimenticati ma capaci di scuoterti come in uno **shaker**... sono tutti elementi in qualche modo capaci di accendere dentro di noi **sensazioni** uniche.



il Giancarlo tra i fornelli

Così mi sento io ogni volta che faccio ritorno a **Viareggio** e a **Lido di Camaiore**, dal mio Zio acquisito **Giancarlo** e da sua moglie **Rossella**. Più di tutti **Lui**, dopo la mia **dolce Nonna**, e' stato a dar vita alla **mia passione culinaria** facendomi entrare fin da piccolissimo nella cucina del suo alberghetto in Versilia per aiutarlo nei compiti più semplici e **portandomi al mercato** la mattina presto per reperire le materie prime migliori. Da **Lui** ho appreso tre cose che ritengo fondamentali in questo mondo: l'**ordine**, la **pulizia** ed il **rispetto** per gli ingredienti.

Questo piccolo post lo **dedico** a Lui, al **Giancarlo**, certo che gli possa far piacere. Questa ricetta e' una Sua creazione ,con una **mia** piccola variazione che secondo me calza a pennello.

Come ultima cosa, se passate da quelle parti vi invito caldamente a soggiornare da Loro (andate a trovarli anche solo per **pranzo** o **cena!**) all'[Hotel Mare Blu](#)]. In un attimo vi sentirete coccolati come forse neanche a casa ;) e mi raccomando, ditegli che vi manda **Fischio!**

Con questa ricetta partecipo all'iniziativa di **Gluten free Travel & Living**, il [100% Gluten Free \(fri\)Day](#)]



Unusual Tiramisù



impiattamento

Ingredienti per sei persone

Per la crema:

- 1 uovo;
- 250 grammi di mascarpone;
- 3 cucchiaini di zucchero;
- 2 cucchiaini di Limoncello;
- 3 gocce di limone.

Per i biscotti:

- 12 savoiardi senza glutine;
- 100 millilitri di acqua;
- 3 cucchiaini di zucchero;
- 3 cucchiaini di Limoncello.

Per la composizione:

- 1 pera kaiser;
- fragoline di bosco q.b.;
- cannella q.b. (oppure zucchero a velo).

*in caso di **celiachia** tutti gli ingredienti a rischio devono essere necessariamente **certificati senza glutine**

Procedimento

La crema:

Separate il tuorlo dall'albume tenendolo da parte. In una ciotolina con una forchetta emulsionate il tuorlo con lo zucchero, poi aggiungete i due cucchiaini di limoncello e mescolate ancora un minuto. Aggiungete quindi poco alla volta il mascarpone e mescolate delicatamente con una frusta. Ora montate a neve, con la frusta elettrica, l'albume e le tre gocce di limone. Incorporate poi delicatamente alla crema di mascarpone l'albume montato a neve.

I biscotti:

In un piccolo pentolino scaldate l'acqua con lo zucchero per un minuto, giusto il tempo che lo zucchero si sciolga e spegnete la fiamma. Aggiungete i tre cucchiaini di limoncello, mescolate per bene e lasciate raffreddare. Quindi inzuppate i savoiardi nel liquido facendolo assorbire.

La composizione:

In una ciotolina posizionate uno o due savoiardi e ricopriteli quasi completamente con la crema al mascarpone e limoncello. Decorate ora la crema con una spolverata leggera di cannella (se non vi piace la cannella potete sostituirla con dello zucchero a velo), la pera tagliata a fettine sottili e qualche fragolina di bosco.