

RAVIOLI DI MELANZANE E CIOCCOLATO

Ingredienti: per 4 persone

Per la salsa arancia:

3 n arance
 - 100 g olio extra vergine
 - 100 g succo d'arancia
 - 50 g arance candite

Salsa al cioccolato:

250 g acqua
 - 60 g zucchero
 - 20 g cacao
 - 50 g panna

Pasta bianca:

100 g burro
 - 100 g zucchero
 - 600 g farina 00
 - 4 n uova
 - 1/2 bicchiere vino bianco
 - 1 n stecca vaniglia - 800

Per il ripieno di melanzane e cioccolato: - 320

- 350 g polpa di melanzane
 - 25 g cacao
 - 75 g cioccolato Guanaja 70% - 400
 - 15 g arance candite

Pasta al cacao:

- 100 g farina
 - 9 g zucchero
 - 1 pizzico sale
 - 1 n tuorli
 - 20 g cacao
 - 50 g Marsala

Gelato al Rum:

g Guanaja 70%
 - 300 g zucchero
 g tuorli
 - 1500 g latte
 - 500 g panna
 g Rum

