



Parfet di ricotta, zabaione al filu'e ferru, granita allo zafferano e frutto della passione

**Dallo chef sardo Alberto Iacoboni una ricetta sofisticata ed elegante con alcuni ingredienti tipici della sua terra: Parfet di ricotta, zabaione al filu'e ferru, granita allo zafferano e frutto della passione.**



Foto © Alberto Iacoboni.

Una ricetta che ha tutti i profumi e i sapori tipici di una regione incantevole: la Sardegna. Lo chef **Alberto Iacoboni** propone il suo **Parfet di ricotta, zabaione al filu'e ferru, granita allo zafferano e frutto della passione**, una golosa combinazione tra dolce e salato la cui presentazione invita all'assaggio.

Il **Filu 'e ferru**, detto anche **Abbardente**, è un'acquavite di vinacce originaria della Sardegna il cui nome vuol dire "fil di ferro" perchè risale alla vecchia tecnica per nascondere gli alambicchi quando il prodotto veniva realizzato in maniera clandestina.

I contenitori venivano sotterrati e per individuarli si collegavano ad un filo di ferro che usciva dal terreno. Quest'antica **grappa bianca con vinacce di vernaccia**, ha un gusto ampio e proporzionato con esemplare persistenza, brillante agli occhi e gradevole al naso con i suoi profumi di fiori, frutta e spezie.

---

## Ricetta

**Categoria:** dolci

**Difficoltà:** media

**Costo:** bassa

**Dosi:** per 4 persone

## Ingredienti

- 50 gr di farina;
- 200 gr di ricotta vaccina;
- 1 limone;
- 500 ml di panna;
- 2 uova;
- 2 bustine di zafferano;
- 20 ml di filu 'e ferru (acquavite di origine sarda);
- 170 gr di zucchero;
- 1 cachi;
- sale q.b.;
- 50 gr di burro.

### **Preparazione del Parfet**

Lavorare la ricotta con 80 grammi di zucchero e, quando lo zucchero sarà ben sciolto, aggiungere 250 ml di panna fino ad ottenere un composto spumoso.

Prendere la pellicola, creare dei cilindri e riporre nel frigo per 8 ore.

### **Preparazione dello zabaione salato al filu 'e ferru**

In una bastardella unire 40 grammi di zucchero, due tuorli, il filu 'e ferru e la panna rimanente. Mescolare energicamente con una frusta a bagnomaria fino ad ottenere una consistenza cremosa.

### **Preparazione della granita**

Prendere 150 ml di acqua calda, sciogliere lo zafferano e riporre in freezer nello scomparto del ghiaccio.

### **Preparazione del cramble**

Impastare la farina, il burro e lo zucchero rimanente fino ad ottenere delle briciole, infornare a 180 gradi fino a quando darà ben dorato.

### **Per i cachi**

Tagliare delle fettine di cachi dello spessore di 2 cm, posizionare su una teglia foderata con carta forno, spolverare con lo zucchero e infornare a 80° per 1 ora.

Impiattare tutte le varie parti come nella foto.

### **Data di creazione**

24/06/2016

### **Autore**

redazione