



Zuppa inglese scomposta, dalla tradizione alla trasgressione

Un dolce al cucchiaino corposo, cremoso e facile da realizzare, perfetto per concludere in bellezza i propri pasti.



Zuppa inglese scomposta (Foto © Luca Lundari).

La «**Zuppa Inglese**» è un **dolce tipico dell'Emilia-Romagna**, poi diffuso in tutta Italia, dalle origini storiche e dall'etimologia molto dubbie.

Pellegrino Artusi, nel celeberrimo ricettario [La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene](#) del 1891, la inserisce senza indugi nelle pietanze tipiche della sua regione; tuttavia, le leggende sulla presunta origine inglese o francese del dolce si sprecano, e le testimonianze sono incerte a riguardo.

La [ricetta classica della Zuppa Inglese](#) prevede una stratificazione alternata di **pan di spagna imbevuto di Alchermes**, crema pasticcera, cioccolato e panna montata o meringa all'italiana. In questa versione che proponiamo, ugualmente ricca e gustosa, **invece del pan di Spagna vengono utilizzati dei savoiardi** per conferire una consistenza leggermente più soda; il cioccolato prende la forma di un budino morbido ma corposo e strutturato, mentre la crema pasticcera resta immutata. In cima, un'eterea **meringa alla svizzera bruciata** conferisce la finale nota di pura dolcezza.

Semplice e soddisfacente, questo [dessert](#) è ottimo per terminare un pasto in modo deciso e avvolgente.

Data di creazione

14/05/2019

Autore

luca-lundari