



## Accademia Gonzaghesca degli Scalchi

### Pan Pers con melone mantovano, mela e crema di vino alla cannella



#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 melone mantovano non troppo maturo
- 2 trecce di Pan Brioche
- 2 mele Golden Delicious
- 100 ml vino Lambrusco
- 1 cucchiaino di zucchero di canna semolato
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 40 g di burro

#### Per la crema alla cannella

##### **Ingredienti:**

- 250 ml di vino bianco amabile
- 50g di zucchero semolato
- 2 uova
- 1 stecca di cannella
- 1 chiodo di garofano
- 1 scorzetta di limone
- 1 foglia piccola di alloro

#### PREPARAZIONE:

Unire il vino in una ciotola con lo zucchero e metà della cannella. Togliere la buccia al melone e alle mele grattugiandole grossolanamente e ponendole a marinare nel composto preparato per almeno 20 minuti. Unire tutti gli ingredienti della crema in un pentolino e mescolateli delicatamente con una frusta finchè, si saranno bene amalgamati. Cuocete la crema a fuoco dolce per una dozzina minuti circa, sempre mescolando e senza farla bollire, finchè comincerà a velare il cucchiaino. Fatela intiepidire, mescolando di tanto in tanto. Affettate le trecce di Pan Brioche, rosolatele da ambo le parti in una padella antiaderente con il burro, asciugate su carta assorbente e trasferite sui 4 piatti singoli. Unite il melone e le mele scolate alla crema. Spolverizzate con la cannella e servite subito il dolce, ben caldo.

*Cornelio Marini*