

Spiedini di Panettone con crema al Moscato

INGREDIENTI

PER 4 SPIEDINI

2 fette spesse di Panettone
1 tuorlo d'uovo
1 dl di latte
¼ di bicchiere di Moscato D.O.C.
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di amido
4 spiedi in legno



ESECUZIONE

Tagliate due grosse fette di panettone a forma rettangolare, quindi eliminate la parte esterna marrone e ricavate dei tocchetti di circa 2 cm. Formate gli spiedini con cinque pezzetti ciascuno.

In una ciotola unite l'amido e il moscato e stemperate bene.

Scaldate il latte zuccherato, quindi unitelo a filo al composto appena preparato.

Trasferite il tutto in un pentolino e fate addensare a fuoco moderato, continuando a mescolare.

Lasciate intiepidire, trasferite nei bicchierini e servite con gli spiedini di Panettone.

IL VINO CONSIGLIATO: Moscato D.O.C. Oltrepò Pavese

Di color giallo paglierino con riflessi dorati, il Moscato dell'Oltrepò Pavese è un vino aromatico molto gradevole e facile da bere per la sua bassa gradazione alcolica. Il suo profumo intenso ricorda quello della pesca e dei fiori. Temperatura di servizio consigliata 8-12°C.