





Chef Patrizia Di Benedetto

Ristorante "Bye Bye Blues"
Mondello (PA)

Crema bruciata al Marsala e schiuma di zabaione

La passione per la cucina di Patrizia, che affonda le sue radici negli insegnamenti della nonna e della mamma, si consolida nel 1991, quando, assieme al marito Antonio Barraco, barman ed esperto sommelier professionista, apre il ristorante Bye Bye Blues.

È qui che l'antica cucina tradizionale siciliana si arricchisce di nuovi stimoli per raggiungere espressioni emozionanti.

Nel frattempo, Patrizia frequenta studi e corsi di perfezionamento in Italia e all'estero, con il risultato che il Bye Bye Blues diventa in pochissimo tempo un punto di riferimento a Palermo per i palati più raffinati e per gli estimatori del buon vino (la cantina può vantare la disponibilità di oltre trecentocinquanta etichette italiane ed estere).

La sua cucina, assolutamente innovativa, è un binomio perfettamente riuscito tra il trionfo dei sapori marcatamente mediterranei e piacevolissimi tocchi di modernità. Nel suo ristorante di grande atmosfera nel sito tradizionale di Mondello, Patrizia lavora con passione e fantasia, realizzando menù che cambiano a seconda delle stagioni; Patrizia utilizza nei suoi piatti soltanto le materie prime reperibili nel periodo dell'anno, quando i prodotti, sia di terra che di mare, esprimono il massimo dei sapori, dei profumi e dei colori.

Patrizia, ormai divenuta famosa in Italia ed all'estero, soprattutto negli USA, punta proprio sui colori naturali per gli emozionanti effetti cromatici dei suoi piatti.

Crema bruciata al Marsala e schiuma di zabaione

Ingredienti per 4 persone

Per la crema bruciata

80 gr di tuorli di uovo

150 gr di panna fresca

100 gr di latte

1 baccello di vaniglia

30 ml di marsala superiore

60 gr di zucchero

oltre a quello per caramellare la superficie

Per la schiuma di zabaione

50 gr di tuorli d'uovo

200 gr di panna liquida

25 gr di zucchero

1 bicchierino di Marsala Pellegrino

Saldare il latte e la panna con lo zucchero e la vaniglia; mettere i rossi d'uovo in una ciotola, aggiungere il latte caldo ed il Marsala e mescolare delicatamente. Filtrare il composto, versarlo in formine monoporzionevoli e cuocere a bagnomaria a 150°C per 80 minuti.

Lasciar raffreddare la crema e caramellare con un cannello da pasticceria.

Scaldare la panna e lo zucchero, incorporare i tuorli ed il Marsala e lasciar raffreddare in frigo. Mettere il composto in un sifone con una carica di gas. Servire in un cucchiaino accanto al dessert.



Il Buon Vino

MARSALA RUBINO DOC – Carlo Pellegrino

Di colore rosso rubino intenso, proviene da uve nero d'Avola fortificate con acquavite di vino invecchiato. La frutta rossa matura con sentori di ciliegie e prugne, sono la caratteristica organolettica più evidente di questo marsala; al palato è dolce, caldo ed armonico. Il lieve retrogusto fruttato lo rende davvero esaltante con dolci al cioccolato e creme.

