

Porridge con crema di cachi

PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **10 min** DOSI PER:
2 persone

Oggi parliamo di colazione e la ricetta che ti propongo si riferisce a quello che considero il comfort food per eccellenza per iniziare la giornata durante le giornate autunnali con la giusta carica senza appesantire: il porridge!

Il porridge si può preparare in mille varianti diverse, io mi sono divertita a cucinarlo con un ingrediente insolito: l'olio extravergine d'oliva, che grazie al suo gusto delicato ma caratteristico, ha donato un sapore spettacolare alla preparazione.

Ingredienti

Per il porridge

- 150 gr di fiocchi di avena
- 300 ml di latte di avena
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di vaniglia in polvere

Per la crema di cachi vaniglia

- 400 gr di cachi vaniglia
- 30 ml di sciroppo d'acero
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- una manciata di uvetta sultanina per guarnire

Procedimento

1. Versa in un tegame i fiocchi di avena insieme al latte, l'olio extravergine di oliva, il sale e la vaniglia, metti sul fuoco, fai sobbollire per 5 minuti a fuoco basso e poi tieni da parte.
2. Lava e monda i cachi vaniglia, tagliali a tocchetti, versali in un tegame con lo sciroppo d'acero e l'olio extravergine di oliva, fai cuocere solo un paio di minuti e poi riduci in crema con l'aiuto di un frullatore ad immersione.
3. Componi le tue coppette versando uno strato di porridge e successivamente uno di crema di cachi, finisci guarnendo con l'uvetta passa ammollata.
4. Puoi servire subito o conservare in frigorifero per un paio di giorni.

