



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002582 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 18 Ott 2018 alle ore 15:16**

**da MARIA GRAZIA COCURRELLO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## O' Schizzariello (estivo e invernale)

E' una monoporzione al piatto, formata da una cupoletta di pasta frolla croccante ripiena di pan di spagna aromatizzato al limoncello, crema di ricotta e concassè di pesche percoche (estiva), cotta in forno e ricoperta di ganache di cioccolato fondente.

Nella versione invernale al posto della concassè di pesche troviamo una concassè di mele annurche, noci e amarene.

Tempo di preparazione: 2 ore

### Ingredienti per 6 persone

Per la Pasta frolla:

farina 00 g 150  
farina di nocciole g 20  
granella di nocciole g 15  
zucchero a velo g 50  
un pizzico di lievito baking  
n.1 uovo.

Per il ripieno:

ricotta vaccina g 125  
zucchero g 50  
canditi g 20  
buccia di limone q.b.  
crema pasticciera g 125  
pan di spagna g 100.

Per la concassè di pesche:

pesche g 500  
un pizzico di cannella  
zucchero g 250  
limoncello una tazzina  
confettura di albicocca n. 2 cucchiari  
canditi g 50  
bucce di limone.

Per la concassè (invernale) con le mele annurche sostituire le pesche con le mele annurche e aggiungere:

50 g di noci  
50 g di amarene.

Per la ganache di cioccolato fondente:

150 g panna  
100 g cioccolato fondente.

### Prodotti utilizzati

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)  
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo [info@mysocialrecipe.com](mailto:info@mysocialrecipe.com)

Farina Caputo - uova fresche - ricotta vaccina - limoni IGP e noci di Sorrento.

### **Strumenti di cottura**

Forno - pentola - padella

### **Preparazione**

Pasta frolla: mettere la farina a fontana su un piano e al centro mettere tutti gli altri ingredienti, impastare velocemente e riporre in frigo per 1 ora.

Ripieno: montare la ricotta con lo zucchero, unire i canditi limone e la crema, inzuppare il pan di spagna con il limoncello.

Concassè: tagliare a quadretti la pesca o la mela, spruzzare con un po' di limone, in una padella far sciogliere lo zucchero con qualche cucchiaino di acqua, unire a questo sciroppo le pesche o le mele, il limone, la confettura di albicocche, i canditi e nel caso dello schizzariello invernale anche le noci e le amarene e amalgamarlo per qualche minuto.

Ganache: riscaldare la panna e unire il cioccolato fondente a pezzetti e girare fino a che non si è sciolto.

Assemblaggio: rivestire i pirottini a forma di cupoletta con la pasta frolla, riempire poi con il pan di spagna, la crema, e la concassè, chiudere la cupoletta con uno strato di pasta frolla ed infornare a 175° C per circa 25 minuti. Una volta cotti e freddi ricoprili con la ganache a cioccolato e impiattare, intorno alla cupoletta decorare con la concassè.

### **Vino consigliato**

Limoncello di Sorrento

### **La ricetta ha partecipato a:**

Contest di Pasticceria all'evento "Bufalafest" sul Lungomare di Napoli 2018 - Evento delle Giacche Bianche 2018 organizzato dalla F.lli Casolaro Hotellerie Nola (NA)