



Ricetta N. RE000786

Registrata in data 07 Ott 2016 alle ore 23:25

da ANNAMARIA CHIRICO

Chirico-Racconti di grano presenta RICOTTA E PERA

Chirico - Racconti di grano presenta...Ricotta e pera!

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 12 persone

Ingredienti per il ripieno:

360 g di grano cotto Chirico

350 g di ricotta romana

70 g di zucchero

170 ml di panna montata

25 g di zucchero a velo(per la panna)

380 g di dadolata di pera

4 ml di rum

Ingredienti per 24 biscotti sablès:

240 g di farina

75 g di zucchero

170 g di burro morbido

Poco zucchero per la copertura

Preparazione

1. Preparare i biscotti sablès: impastare la farina con il burro morbido e lo zucchero. Con il mattarello stendere l' impasto tra due fogli di carta forno ad uno spessore di 3 mm. Tagliare i biscotti nella dimensione e forma del vasetto scelto per servire il dolce, posizionarli su una leccarda e ricoprire la superficie dei biscotti con poco zucchero semolato. Infornare a 180° per 20 minuti.
2. Preparare il ripieno: montare la ricotta con lo zucchero. Aggiungere il grano cotto Chirico. Miscelare lo zucchero a velo con la panna montata, la dadolata di pera e il rum ed amalgamare bene con la crema di ricotta e grano cotto Chirico.
3. Preparare la monoporzione: riempire il vasetto alternando un biscotto sablès e uno strato di ripieno per circa 3 volte. Infine decorare con qualche dadino di pera fresca precedentemente passato nello zucchero semolato affinché non annerisca.
Servire fredda.

Vino consigliato

Moscato d'Asti La Galeisa Az. Ag. Caudria