



Ricetta N. RE000785

Registrata in data 07 Ott 2016 alle ore 23:12

da ANNAMARIA CHIRICO

Chirico - Racconti di grano presenta TORTA AL CAFFÈ'

Chirico - Racconti di grano presenta...Torta al caffè !

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 10 persone

Ingredienti per il ripieno:

210 g di grano cotto Chirico

300 g di ricotta manciانو (o vaccina)

n. 2 uova intere

n. 1 tuorlo

300 g di zucchero

20 g di base di caffè

Per la frolla al caffè:

250 g di farina

100 g di zucchero

100 g di burro freddo

n.1 uovo intero

10 g di base di caffè

Preparazione

1. Amalgamare il grano cotto Chirico e la ricotta, aggiungere lo zucchero poco per volta.
2. Incorporare le uova e la base di caffè.
3. Preparare la pasta frolla al caffè mescolando gli ingredienti necessari. Aggiungere lentamente la base di caffè ed impastare fino a completo assorbimento. Riporre in frigo per circa 10 minuti.
4. Stendere la pasta frolla con un mattarello e foderare lo stampo.
5. Versare il ripieno e decorare con sottili strisce di pasta frolla.
6. Infornare in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti.
7. Servire con panna montata e chicchi di caffè ricoperti di cioccolato.

Vino consigliato

Muffato della Sala Antinori - Moscato di Pantelleria Pellegrino