



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002077 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Apr 2018 alle ore 12:21

da CALOGERO RIFICI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Toscana

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Dolce di ricotta mandorle e passata di pomodoro

La Passata di Pomodoro è un prodotto molto conosciuto, ma credo che nessuno abbia mai pensato di farci un dolce, ma siccome mai dire mai ecco a voi un dolce.

Questo dolce va montato partendo da 4 preparazioni:

1. Crema di ricotta di pecora e mandorle
2. Semicroccante di passata di pomodoro, olio evo e granella di mandorle
3. Salsa di mirtilli rossi e vin santo
4. Disegni di zucchero caramellato per le decorazioni.

Alla fine si assembla il tutto, io ho proposto una preparazione, ma se ne possono fare tante altre, per esempio un vasetto oppure un cucchiaino ricurvo da finger food.

Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti per 6 persone

250 g di ricotta di pecora

60 g di zucchero a velo

80 g di farina di mandorle

Utilizziamo una tazzina da caffè come misurino

n. 4 tazzine di zucchero semolato

n. 5 tazzine di passata di pomodoro

n. 2 cucchiaini di olio evo

n. 2 fette di pane raffermo

n. 1 tazzina di granella di mandorle

n. 2 tazzine di mirtilli rossi disidratati

n. 2 tazzine di vin santo

150 g di zucchero semolato

Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro e olio evo di qualità, vin santo o altro vino dolce naturale.

Strumenti di cottura

Padella

Preparazione

Crema di ricotta di pecora e mandorle: passate la ricotta in un colino fine aiutandovi con un cucchiaino, quando avete passato tutto, aggiungere la farina e lo zucchero e mescolare bene. Lasciare riposare per qualche minuto. Mi raccomando usare ricotta fresca ben scolata.

Semicroccante di passata di pomodoro e granella di mandorle: mettere in una padella l'olio e la passata di pomodoro, fare insaporire aggiungere il pane tagliato a pezzetti e fare insaporire anche questo. Con l'aiuto di un frullatore ridurre ad una crema molto liquida la preparazione ottenuta.

In una padella antiaderente mettere lo zucchero e la crema di passata, scaldare un po' quando lo zucchero inizia a sciogliersi, aggiungere le mandorle amalgamate bene e vuotare il contenuto della padella su della carta forno stesa su un piano in marmo.

Non deve venire croccante ma deve avere la consistenza della marmellata.

Salsa mirtilli rossi e vin santo: in una padellina antiaderente mescolare i mirtilli e il vinsanto fare ridurre e alla fine frullare per ottenere la salsa.

Disegni di zucchero caramellato per le decorazioni: in una padella antiaderente mettere lo zucchero, accendere e fare sciogliere, quando tutto è liquido togliere dal fuoco e velocemente, aiutandovi con una forchetta creare i disegni che desiderate. Io ho creato una "P" che sta per pappa e un disegno fantasia da mettere sopra il dolce.

Montiamo il dolce.

Prendete un piatto da servizio deponete su un lato un paio di cucchiaini di Semicroccante di Passata, continuate con la crema di ricotta, sopra un cucchiaino di Salsa ai Mirtilli rossi.

Completate con le decorazioni e qualche goccia di salsa come meglio preferite.

Buon appetito.

Vino consigliato

Vin santo o altro vino dolce naturale.