



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002807 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Mag 2019 alle ore 12:49

da ANGELO GRAZIOSI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Dolce Rossini

Dolce di pasta frolla con composto di mele, crema pasticciera e amarene ideato in occasione del 150° anniversario della morte di Gioacchino Rossini e presentato nell'ambito dell'evento The Extraordinary Italian Taste realizzato a Nettuno il 18 gennaio 2019.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 1 persone

50 g Pasta frolla
30 g Crema pasticciera
n. 2 Amarene
30 g Mele
40 ml Cognac
Cannella q.b.
Zucchero canna q.b.
Limone q.b.
Zucchero a velo q.b.

Strumenti di cottura

Forno a 220°

Preparazione

Macerare le mele con cognac, zucchero di canna. Preparare la pasta frolla; preparare la crema pasticciera. Posizionare la pasta frolla nello stampo e riempire con il composto, quindi coprire con pasta frolla e infornare. Spolverare con zucchero a velo appena raffreddato.

Vino consigliato

Spumante, vino Malvasia

La ricetta ha partecipato a:

150° anniversario della morte di Gioacchino Rossini nell'ambito dell'evento The Extraordinary Italian Taste del 18 gennaio 2019 a Nettuno (Rm)