



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002876 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 08 Mag 2019 alle ore 09:46**

**da SARA GRANERO**

**Livello di difficoltà: Facile**

**Piatto tipico della stagione: Estate**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico**

## La conserva che non ti aspetti

Un fresco dolce dalle 3 consistenze presentato in un vasetto di conserva. Ecco che la conserva di pomodorini si trasforma in una dolcissima marmellata al profumo di menta e trova il suo abbinamento perfetto nella ricotta, solo dolcemente zuccherata, e un crumble di cioccolato fondente.

Tempo di preparazione: 60 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Per la marmellata:

n. 1 confezione di pomodorini "La fiammante"

80 g di zucchero di canna

Succo di 1/2 limone

Qualche fogliolina di menta.

Per la ricotta dolce:

200 g di ricotta

40 g di zucchero a velo.

Per il crumble:

30 g di burro

50 g di farina 00

40 g di zucchero di canna

30 g di cioccolato fondente

Un pizzico di sale.

### Strumenti di cottura

Piano cottura, forno.

### Preparazione

Per la marmellata: mettere in un pentolino la conserva di pomodorini, lo zucchero e il succo di limone. Far cuocere a fuoco basso fino a che non raggiunga una consistenza da marmellata. Negli ultimi minuti unire le foglioline di menta tritate. Lasciar raffreddare.

Per il crumble: tritare grossolanamente con un coltello il cioccolato fondente. Unire tutti gli ingredienti e "sbriciolarli" con le mani. Mettere il composto su una teglia con carta forno e mettere in forno a 140° per 15 minuti circa, girandolo di tanto in tanto. Far raffreddare.

Con una forchetta lavorare la ricotta e lo zucchero a velo.

Comporre il dolce, io ho scelto in un piccolo vasetto da conserva, ma vanno benissimo coppette da dolce o bicchieri.

Mettere prima la marmellata, poi la ricotta, infine il crumble. Guarnire con una fogliolina di menta fresca.