



Ricetta N. RE000869

Registrata in data 06 Dic 2016 alle ore 09:15

da FRANCESCO PARRELLA

## La Sfogliera

Un semifreddo di pastiera in sfogliata riccia, su crema allo Strega.

Tempo di preparazione: 4 ore

### Ingredienti per 10 persone

Per il semifreddo:

- 250 g di zucchero semolato
- 350 g di grano cotto Chirico
- 250 g di ricotta di pecora
- 200 g di panna fresca
- 150 g di crema pasticciera
- 50 g di colla di pesce
- 20 g di burro
- n. 1 bicchiere di latte
- un pizzico di sale
- 20 g di scorzette di arancio
- n.1 fialetta di odori per pastiera
- n.10 tappi di sfogliatelle ricce surgelati

Per la crema alla Strega:

- 300 ml di latte
- n.3 rossi d'uovo
- 25 g di amido di mais
- 120 g di zucchero
- n.1 bicchiere di Strega
- n. 10 formine da babà mignon

### Preparazione

Fare cuocere burro, latte, sale e grano, fino ad ottenere un composto cremoso.

In una ciotola mescolare ricotta e zucchero e lasciare riposare.

In un' altra ciotola montare la panna e unire la colla di pesce strizzata dopo averla ammorbidita in acqua fredda e sciolta a bagnomaria.

Unire tutti gli ingredienti preparati e aggiungere i 150 g di crema pasticcera e i canditi, mescolando con una spatola dall' alto verso il basso.

Lasciare riposare il tutto in frigo.

Adesso preparare la crema alla Strega unendo tutti gli ingredienti, portandoli ad ebollizione e facendoli raffreddare.

Nel frattempo scongelare i tappi di sfoglia adagiarli sulle formine per dargli una forma conica, infornarli a 190° per 10 minuti, sfornarli e farli raffreddare prima di utilizzarli.

Dopo 3 ore riempire i coni con il composto di pastiera e servirli sulla crema alla Strega.

### Vino consigliato

Liquore Strega