



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002262 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 15 Giu 2018 alle ore 11:54

da MORSI & RIMORSI PIZZERIE

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Montanarina dolce

Una nuvola dorata farcita con cioccolato fondente al 70% e impreziosita da un tocco sapiente di confettura di passata di pomodoro. Un fine pasto goloso pensato da Giuseppe Casale, della pizzeria Morsi & Rimorsi.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

4 panetti di impasto per pizza da 60 g (ammorbidito con l'aggiunta di 8 g di olio EVO FAM)

80 g di cioccolato fondente 70%

40 g di confettura di passata di pomodoro La Fiammante

Olio EVO FAM q.b.

Olio per friggere

Per la confettura di pomodoro:

500 g di passata di pomodoro La Fiammante

200 g zucchero semolato

Preparazione

La confettura di pomodoro

Disponete la passata di pomodoro in un tegame piuttosto capiente, aggiungete lo zucchero e lasciate a riposare per due-tre ore. Trascorso questo tempo, trasferite il composto su fuoco lento e lasciate cuocere fino a ottenere una confettura omogenea.

Le montanarine dolci

Con l'aiuto di pochissima farina, dividete ciascun panetto in due e stendeteli tutti con le dita, ricavando otto dischetti di pasta.

Disponete su 4 dischetti un pezzetto di cioccolato fondente e ricopriteli con i rimanenti dischi di pasta, sigillando con cura.

Friggete i fagottini così ottenuti in abbondante olio caldo finché non saranno belli dorati.

Una volta pronti, distribuite su ognuno un cucchiaino di confettura di pomodoro e profumate il tutto con qualche goccia di olio EVO FAM.