



Ricetta N. RE002782 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 06 Mar 2019 alle ore 10:06

da MARCO BALLERI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Mousse di cassata con confettura di pomodoro.

Dessert particolare, grazie all'utilizzo della confettura di pomodoro, che è anche ciò che dà la dolcezza necessaria, visto il basso dosaggio di zucchero presente nelle altre preparazioni che compongono questo dessert.

Tempo di preparazione: 6 ore

Ingredienti per 4 persone

panna 100 ml
colla di pesce 3,5 g
latte intero 50 ml
ricotta di mucca 75 g
zucchero 15 g
frutta candita 20 g
passata di pomodori ciliegini 50 ml
zucchero 25 g
olio evo q.b.
n. 4 fogli di pasta fillo
n. 4 cime di menta
n. 4 lamelle di cioccolato serigrafato
zucchero a velo q.b.

Preparazione

La mousse di cassata è fatta portando a bollire 20 ml di panna e sciogliendoci dentro la colla di pesce (3,5 g) precedentemente ammolata. Lavoriamo 50 ml di latte con 15 g di zucchero e 75 g di ricotta di mucca. Uniamo 20 g di frutta candita. Montiamo 80 ml di panna e la uniamo delicatamente al composto di ricotta. Versiamo anche la panna con la gelatina sciolta dentro. Mescoliamo e mettiamo negli stampini a rapprendere in freezer per 5 ore, conservandone un po' in un sac a poche in frigo. Sformiamo e lasciamo in frigo per almeno un'ora prima di servire. In un pentolino mettiamo un goccio di olio evo, e a freddo mettiamo 50 ml di passata di pomodori ciliegini e 25 g di zucchero. Facciamo cuocere per almeno 40 minuti, mettiamo poi da parte la confettura. Facciamo un cannolo con la pasta fillo e lo riempiamo, dopo averlo cotto, con la mousse messa in precedenza nella sac a poche. Stendiamo un velo di confettura, adagiamo la mousse e finiamo con un lamella di cioccolato serigrafato e una cimetta di menta. A fianco posizioniamo il cannolo ripieno spolverato con lo zucchero a velo.

Vino consigliato

Malvasia