



Ricetta N. RE002407 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 19 Lug 2018 alle ore 10:06

da MARIA ELENA CURZIO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Myrsine

Una cheese cake ispirata al mito di Myrsine, dea della purezza dal cui nome deriva il mirto, ingrediente della torta, insieme al candore della mozzarella nella mortella.

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 10 persone

Per la frolla:

350 g di farina di farro

n. 2 uova

140 g di burro

n. 2 cucchiaini colmi di foglie di mirto seccate e polverizzate

200 g di burro

300 g di mozzarella nella mortella della Tenuta Chirico

150 g di ricotta della Tenuta Chirico

200 ml di latte intero

90 g di zucchero a velo

n.6 fogli di gelatina

100 g di zucchero a velo

n. 4 cucchiari di liquore Mirto

Prodotti utilizzati

Mozzarella nella mortella della Tenuta Chirico, ricotta della Tenuta Chirico.

Strumenti di cottura

Teglia per la cottura della frolla, cerchio apribile per comporre la torta, frigorifero.

Preparazione

Preparare una frolla inserendo anche la polvere delle foglie del mirto, cuocere la frolla, poi renderla in briciole, aggiungere il burro fuso e rivestire la base di una teglia tonda con il cerchio apribile, compattandola e mettendola in congelatore due ore per farla compattare. Intanto frullare la mozzarella nella mortella, la ricotta, lo zucchero a velo ed il latte, aggiungere la colla di pesce, ricoprire la base di frolla, mettere in frigo una notte. Quando è fredda ricoprirla con uno sciroppo, naspro, fatto con zucchero a velo mescolato con il liquore di mirto, deve risultare denso lo sciroppo.

Vino consigliato

Liquore al mirto