



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000252**

**Registrata in data 17 Feb 2016 alle ore 13:15**

**da ANNAMARIA CHIRICO**

## NUVOLE DI GRANO

Nuvole di grano Grano Chirico

Tempo di preparazione: 20 minuti

### Ingredienti per 6 persone

ricetta per 12 bicchierini monoporzione

Per il ripieno:

250 g di ricotta di Manciano (o vaccina)

200 g di zucchero

420 g di grano cotto Chirico

150 g di panna montata

1 cucchiaino di dadolata di pera per porzione

Per la frolla:

125 g di farina

50 g di zucchero

50 g di burro

1 uovo

5 g di lievito in polvere

### Preparazione

Miscelare la ricotta, il grano cotto Chirico e lo zucchero fino a renderlo un composto omogeneo e pastoso.

Aggiungere la panna ben montata all'interno del composto.

Preparare, con gli ingredienti su indicati, i biscotti tondi di pasta frolla, infornandoli a 180° per 30 minuti.

Una volta raffreddati, decorare i bicchierini posizionando uno per lato.

Versare il composto nei bicchierini e decorare con la dadolata di pera e frutti di bosco.

Riporre in frigo per un paio d'ore prima di servire.

### Vino consigliato

Trentino Superiore Moscato Giallo vendemmia tardiva