



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000311**

**Registrata in data 11 Mar 2016 alle ore 13:50**

**da CONCORSO ENOGASTRONOMICO - TENUTA CAVALIER PEPE**

## **Pan fritto al latte di vecchia con ricotta leggera, fragola e salsa zafferano - I.P.S.S.A.R. Palazzolo Acrelide -**

Pan fritto al latte di vecchia con ricotta leggera, fragola e salsa zafferano.

Foto di Luciano Furia.

Tempo di preparazione: 45 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

g 350 Pane raffermo (a fette)

Per il " latte di vecchia ":

g 80 Panna fresca

n° 1 Tuorlo

g 15 Zucchero semolato

Per la ricotta

g 200 Ricotta fresca (vaccine)

g 40 Zucchero semolato

g 1 Limone (scorza grattugiata)

Per la salsa

g 40 Panna fresca

g 1 Zafferano (polvere)

□□

Per la presentazione

g 80 Fragole

g 40 Pizzuta d' Avola (sfogliate)

g 10 Olio extra vergine di oliva

n° 8 Cioccolato bianco (riccioli)

n°4 Fiori eduli

### **Preparazione**

Unire alla ricotta lo zucchero e il limone rendendola liscia con l' aiuto di un cucchiaino e lasciarla riposare.

Nel frattempo preparare il " latte di vecchia " mischiando gli ingredienti.

Lucidare la panna, con l' aggiunta dello zafferano, e lasciare aromatizzare.

Bagnare il pane nel " latte di vecchia " e tostare in padella con pochissimo olio.

Sistemare, in ogni piatto di presentazione, una fetta di pane tostato, adagiare sopra una chenille di ricotta e cospargere con la " pizzuta di Avola ", fette di fragola e il cioccolato.

Salsare e decorare con il fiore.

### **Vino consigliato**

Cerri Merry - Vino Aromatizzato di Tenuta Cavalier Pepe