MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000607
Registrata in data 18 Giu 2016 alle ore 09:40
da ANTONIO SORRENTINO

Ricotta di bufala dolce con tartar di pera su crumble al cioccolato

Dolce o salata la ricotta è un latticino per ogni stagione e se c?è un formaggio che proprio ci piace è sicuramente la ricotta.
Buona, fresca, leggera, permette di fare ottimi piatti salati e buonissimi dolci (cassata, cannoli, o pastiera napoletana) grazie alla sua consistenza pastosa e al suo gusto delicato, che così bene si sposa con sapori anche molto diversi. Ma questo formaggio può vantare oltre alla sua bontà anche una storia molto antica, tanto da essere amata da artisti, santi e letterati di tutti i tempi.
Ebbene sì, la ricotta è una leccornia così conosciuta dagli antichi da essere citata perfino nell' Odissea - per la precisione, nel nono libro. La ricotta di bufala è un prodotto tipico della zona meridionale d' Italia, si fa in più regioni: Campania, Lazio, Puglia, Molise. Laddove è più intenso l' allevamento delle bufale mediterranee. Ottenuta dalla coagulazione caldo-acida del siero proveniente dalla lavorazione del latte, può essere consumata fresca oppure omogeneizzata. È un latticino granuloso, morbido, cremoso con aroma lattico di bassa intensità. Prodotto a basso contenuto di grassi, fresco, con struttura morbida e cremosa.
Pero e pera? Col termine pera si intende il frutto delle piante del genere Pyrus a cui appartengono molte specie differenti. Alcune delle specie producono frutti eduli e vengono perciò coltivate, quella più diffusa è la specie Pyruscommunis. La pera è ricca di zuccheri semplici, specialmente fruttosio. La prevalenza di potassio la rende adatta ad una dieta iposodica (cioè priva di sodio).
La produzione avviene da fine luglio e si conserva anche 3-4 mesi in frigoriferi. La pera risulta pertanto disponibile per gran parte dell' anno e si consuma al naturale o cotta in sciroppo di zucchero o in succhi di frutta.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per la base Crumble al cioccolato
50 g di farina 00
20 g di farina di nocciole
40 g di burro
40 g di zucchero integrale
n. 1 cucchiaio di liquore al cioccolato
15 g cacao amaro

Per la montata di ricotta di bufala
400 g di ricotta di bufala asciutta
180 g di zucchero a velo
150 g panna fresca liquida
I semi di una bacca di vaniglia

n.2 pere Abate sode

Per la composizione
Pinoli tostati
Cioccolato fondente a scaglie
Caramello
Zucchero a velo

Preparazione

Per il crumble
Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente.
In una ciotola, unite le farine, il burro ammorbidito, lo zucchero ed il cacao. Impastare leggermente con la punta delle dita fino ad ottenere un composto granuloso. Foderare un fondo di una tortiera con carta da forno e disporre 4 coppa pasta da 10 cm, versare il composto all' interno, compattatelo leggermente e cuocere per 10 minuti in forno a 170°C. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

Per la montata di ricotta di bufala
Amalgamare la ricotta allo zucchero, con l'aiuto di una frusta. Aggiungere la panna semi montata e la vaniglia. Mettere la ricotta in un sacco a poche con punta riccia e conservare in frigo.

Sbucciate le due pere Abate sode, eliminate i semi ed il filamento; dopo averle tagliate in due spruzzate con qualche goccia di limone per evitare che annerisca al contatto con l'aria.

Composizione
Disporre il disco su di un piatto e formare un ciuffo alto di ricotta.
Passare la pera a una grattugia a fori larghi e disporla sul ciuffo della ricotta, guarnire con i pinoli, le scaglie, una spolverata di zucchero e un giro di caramello.

Vino consigliato

Spumante Brut di Greco
Montesole