



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002818 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 25 Mar 2019 alle ore 11:54**

da **CLAUDIA TURRINI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Rotolo dolce con gelatina di pomodoro

Un soffice rotolo di pasta biscottata con una farcia di ricotta aromatizzata allo zenzero e gelatina di pomodoro.

Tempo di preparazione: 90 minuti

### Ingredienti per 8 persone

Per la pasta biscottata:

80 g farina 00

20 g fecola di patate

n. 4 uova

n. 1 limone

80 g zucchero semolato.

Per la farcia:

300 g ricotta

150 g zucchero a velo

n. 1 radice di zenzero fresco

300 g passata di pomodoro

75 g zucchero semolato

n. 2 fogli di colla di pesce.

### Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro la Fiammante

### Preparazione

Montate in planetaria o con le fruste i 4 albumi con un pizzico di sale. In una ciotola capiente mettete i tuorli e lavorateli con 80 g di zucchero, fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete poi la farina e la fecola setacciate ed amalgamate bene il tutto. Aggiungete anche la scorza grattugiata del limone e mescolate bene. Per ultimi incorporate delicatamente anche gli albumi, con una spatola, dal basso verso l'alto cercando di evitare di smontare il composto. Foderate una teglia rettangolare con della carta forno. Versate tutto il composto, cercate di livellarlo in superficie con la spatola in modo da ottenere uno strato di circa 1 cm di spessore, omogeneo per tutto lo stampo. Cuocete in forno, preriscaldato, in modalità statica per circa 12 minuti a 180°.

Intanto preparate la farcia: in una ciotola lavorate la ricotta con lo zucchero a velo fino ad ottenere un composto cremoso ed incorporate infine un po' di radice fresca grattugiata di zenzero fresco. In un pentolino versate la passata di pomodoro, aggiungete lo zucchero, mescolate e portate al bollore. Togliete dal fuoco ed incorporate anche i fogli di colla di pesce già ammorlati in acqua fredda e poi strizzati. Mescolate bene e lasciate raffreddare. Sforate la pasta biscottata e capovolgetela su un altro foglio di carta forno. Arrotolate da ancora calda partendo da 1 dei 2 lati più lunghi e lasciate raffreddare completamente, in questo modo eviterete che la pasta biscottata poi si rompa.

A questo punto non vi rimane che comporre il dolce: srotolate la pasta biscottata con delicatezza e come prima farcia, versate sopra, cercando di ricoprire tutta la superficie la crema di ricotta e zenzero, poi la gelatina di pomodoro.

Arrotolate nuovamente, riavvolgete nella carta da forno e trasferite in frigorifero per qualche ora. Servite il rotolo tagliato a fette e cosperso di zucchero a velo.