



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002835 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 01 Apr 2019 alle ore 10:00

da PERLA VINELLA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Puglia

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Scigno di frolla alla confettura di pomodoro, ricotta e peperoncino

Un elisir di benessere, salute e golosità in questa preparazione, dove uno scigno frolloso racchiude la morbida consistenza della ricotta e la cremosità della marmellata di pomodoro. La nota mai stonata del peperoncino, del limone e del fresco accenno di menta completano il tutto. Cos'altro desiderare da un dessert?

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

Per la frolla:

300 g di farina tipo 1 macinata a pietra

150 g di zucchero di canna

120 g di burro

buccia di 1 limone

n. 1 uovo + n. 1 tuorlo

Latte q.b per spennellare

n. 1 cucchiaino di lievito

Sale q.b.

Per la confettura:

n. 1 vasetto di pomodorini del Piennolo del Vesuvio

300 g di ricotta di pecora

n. 1 peperoncino

100 g di zucchero di canna

Succo di 1 limone

Foglie di menta fresca

Zenzero candito q.b.

Prodotti utilizzati

Per questa ricetta è necessario utilizzare i pomodorini del Piennolo, rinomati per la dolcezza e per la consistenza della loro buccia che dona alla confettura quella nota rustica tipica dei prodotti homemade, la ricotta rigorosamente di pecora e la farina di tipo1 macinata a pietra.

Strumenti di cottura

Per questa preparazione ho utilizzato fornello a gas e forno statico

Preparazione

Prepariamo la pasta frolla mescolando tutto gli ingredienti ed ottenendo un panetto ricoperto da pellicola che metteremo in frigo per c.a. mezz'ora. In un tegame dal fondo spesso inseriamo i pomodori, che avremo precedentemente privato della loro acqua di vegetazione, aggiungiamo lo zucchero e lasciamo agire la fiamma sino ad ottenere la densità di una confettura. A tre quarti della cottura, versiamo il succo e le zeste del limone insieme al peperoncino. Lavoriamo la ricotta setacciandola, aggiungiamo lo zucchero, la menta spezzettata a mano e lo zenzero candito tritato. Stendiamo la frolla, ricavandone dei dischetti di c.a. 8 cm di diametro al centro dei quali metteremo la ricotta e la confettura di pomodoro. Richiudiamo il tutto dandone la forma di un fagottino che pennelleremo con uova e latte. Inforniamo sino a dorarli per

circa 30 minuti a 180°.

Vino consigliato

Passito di Pantelleria