



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002410 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 02 Ago 2018 alle ore 16:00**

**da GIANPIO GRILLO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Tocca l'albicocca

Montanara fritta ripassata in forno e farcita con fiocchi di ricotta di Bufala Campana Dop, stemperata con zucchero, Rhum e cannella, sormontata da confettura di albicocca ?Vitillo?(presidio Slow Food) e gherigli di noci di Sorrento.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto

600 g di farina

420 g di acqua

15 g di sale

1 g di l.b.

Per la farcitura:

100 gr di ricotta stemperata bufala campana

40gr di confettura di albicocche

4 gherigli di noci

Rhum q.b.

Cannella q.b.

### Prodotti utilizzati

Ricotta Caseificio Due Pini, confettura Azienda Agricola Vincenzo Egizio, noci contadini di Sorrento

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Aggiungere acqua alla farina partendo prima con l'80 % di questa per poi aggiungervi il rimanente 20% di acqua, in chiusura impasto aggiungere lievito di birra e sale. L'impasto dura circa 15 min. Dopo 4 ore circa di riposo a massa a t.c. (4/6° C) si formeranno dei panetti da 250 g che rimarranno per 24h a t.c. (4/6° C). Tirati fuori i panetti 2h prima della preparazione, saranno stesi e fritti per immersione in abbondante olio, poi saranno ripassati in forno per essere asciugati dall'olio in eccesso. A questo punto saranno farciti con la crema di ricotta in fiocchi e sormontati dalla confettura di albicocche e dal gheriglio di noci. La crema di ricotta si ottiene aggiungendo alla quantità un 25% di zucchero, un pizzico di cannella, un goccio di Rhum, stemperando il composto e setacciandolo per 2 volte di seguito. La crema è utilizzabile dopo 2-3 h di riposo in frigo.

### Vino consigliato

Marie Brizard Apricot Brandy