



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000158

Registrata in data 04 Gen 2016 alle ore 10:33

da LAURA SCOLLO

'U Gioia mbottitu

Panettone farcito

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 30 persone

- 1 Panettone tradizionale di 3 kg
- 4 kg di ricotta di pecora
- 500 g di cioccolato fondente di Modica
- 650 g di zucchero
- 200 ml di Passito di Pantelleria
- Cannella

Preparazione

Lavorate finemente la ricotta di pecora mescolandola energicamente per dieci minuti in una bacinella.

Incorporate lo zucchero e continuate a mescolare per altri cinque minuti.

Dopo aver tagliato a pezzetti il cioccolato fondente di Modica e ridotto in polvere la cannella in un mortaio, aggiungeteli al composto.

Lasciate riposare un'oretta in frigorifero.

Tagliate il panettone in quattro dischi orizzontalmente.

Ponete il primo disco su un grande piatto da portata.

Irroratelo di Passito.

Cospargetelo con uno strato di ricotta e continuate così fino all'ultimo disco.

Coprite il panettone con tutta la ricotta rimasta e spolverate su la cannella.

Dopo cinque ore di frigo "' U Gioia mbottitu " è pronto per essere servito!