

ricotta e PERA

RICETTA PER 12 VASETTI MONOPORZIONE DA 125 ml

INGREDIENTI PER IL RIPIENO:

- 360 g DI GRANO COTTO CHIRICO
- 350 g DI RICOTTA ROMANA
- 70 g DI ZUCCHERO
- 170 g DI PANNA MONTATA
- 25 g DI ZUCCHERO A VELO (PER LA PANNA)
- 380 g DI DADOLATA DI PERA
- 4 ml DI RUM

INGREDIENTI PER 24 BISCOTTI SABLÉS:

- 240 g DI FARINA
- 75 g DI ZUCCHERO
- 170 g DI BURRO MORBIDO
- ZUCCHERO SEMOLATO Q.B.

- 1. Preparare i biscotti sablés:** impastare la farina con il burro morbido e lo zucchero. Con il mattarello, stendere l'impasto tra due fogli di carta forno dando uno spessore di 3 mm. Tagliare i biscotti nella dimensione e forma del vasetto scelto per servire il dolce, posizionarli su una leccarda e ricoprire la superficie dei biscotti con poco zucchero semolato. Infornare a 180° per 20 minuti.
- 2. Preparare il ripieno:** montare la ricotta con lo zucchero e aggiungere il grano cotto Chirico. Miscelare lo zucchero a velo con la panna montata, la dadolata di pera e il Rum ed amalgamare bene con la crema di ricotta e grano cotto Chirico.
- 3. Preparare la monoporzione:** riempire il vasetto posizionando alla base un biscotto sablés, uno strato di ripieno e ricoprire con un altro biscotto. Infine decorare con qualche dadino di pera fresca precedentemente passato nello zucchero semolato affinché non annerisca.

SERVIRE FREDDA



Stacconti
DI GRANO

#ricottaepera

semplice farli buoni

