

CROSTATA CON MELE E CREMA DI MASCARPONE E RICOTTA

I nonni sono coloro che vengono da lontano e vanno per primi, ad indagare oltre la vita; sono i vecchi da rispettare per essere rispettati da vecchi; sono il passato che vive nel presente ed i bambini sono il presente che vedrà il futuro” di Maria Rita Parsi

Domani è la festa dei nonni e quest'anno ho deciso di dedicargli una bella torta, non la classica torta della nonna, ma una mia personale versione. La crema è piuttosto liquida ma una volta cotta avrà una meravigliosa consistenza vellutata. Potete sostituire le mele con le pere o anche non mettere nulla.

Ho usato la ricetta della frolla di mia suocera, una gran nonna direi, lei utilizza le uova intere nella sua ricetta, io rimango sempre fedele alla versione solo tuorli ma comunque anche questa non è per niente male!

La dedico quindi ai miei suoceri, alla mia nonnina di 92 anni e anche a mio nonno che è andato *ad indagare oltre la vita...* ma che ricordo sempre con tanto affetto!



**CROSTATA CON MELE E
CREMA DI MASCARPONE E RICOTTA**

per una torta da 24 cm

per la base

375 g di farina 00

150 g di burro

150 g di zucchero

3 uova

20 g di panna fresca

10 g di lievito per dolci

per la crema

150 g di mascarpone

150 g di latte parzialmente scremato

100 g di ricotta di mucca
80 g di panna fresca
80 g di zucchero
3 uova
1 tuorlo
2 cucchiaini di succo di limone
scorza di 1/2 limone
2 mele
30 g di zucchero



Per la pasta, montate il burro con lo zucchero quando quest'ultimo sarà sciolto unite un uovo alla volta e fare assorbire, poi la panna e infine aggiungete la farina

setacciata con il lievito, lasciate raffreddare in frigorifero il composto per circa mezz'ora in frigorifero.

Nel frattempo preparate la crema, lavorate le uova con il tuorlo e lo zucchero, unite il mascarpone e la ricotta finchè si formerà una crema liscia. Unite la panna, il latte il succo e la scorza di limone.

Sbucciate le mele tagliatele a spicchi sottili e metteteli in padella con lo zucchero, fare cuocere pochi minuti.



Distribuite il composto sul fondo di una tortiera da 24 cm facendo un bordo alto circa 4 cm, sul fondo versate le mele e

sopra la crema che arriverà vicino al bordo. Cuocete a 170° per circa 45-50 minuti, la torta deve ballare al centro per mantenere la sua cremosità altrimenti risulterà troppo asciutta. Non preoccupatevi raffreddandosi si compatterà!





ambelicodivenere.blogspot.it



E NON E' FINITA QUI!!!

Oggi vi parlo della novità che avevo annunciato qualche post fa!

Da questo mese su Domus Aurea, magazine che si occupa di bio edilizia, edilizia sostenibile e qualità della vita, sarà presente una rubrica che si occupa di cucina riciclata curata da noi di Taste&More, *"l'arte del riciclo: cucinando con fantasia"*

Si parla quindi di risparmio e di fantasia in cucina per riutilizzare scarti e avanzi che tante volte non sappiamo come impiegare!! Per il gruppo di Taste&More è un'onore proporre le nostre ricette tra le pagine di questo magazine che uscirà in

edicola questa settimana!!!

Grazie a Domus Aurea e a Laura Stradaroli per l'opportunità!



UNA PAGINA DELL'ARTICOLO

Taste & More



L'arte del riciclo
cucinando con fantasia

di Michela Ceragi

Ingredienti

- 30 paccheri
- 1/2 mozzarella fior di latte
- 40 gr circa di formaggio a pasta filata
- 50 gr di ricotta di mucca
- 40 gr di parmigiano
- 40 gr di prosciutto crudo
- 40 gr di prosciutto crudo cotto
- 30 gr di Parmigiano Reggiano
- 4 uova
- 1/2 cipolla sofferta
- una noce di burro
- 2 cucchiaini di mostarda secca
- 1 cucchiaino di miele d'acacia
- 1 rametto di timo
- 1 rametto di maggiorana
- sale, pepe nero

Procedimento

Staccare la pelle, tagliarla a piccoli pezzi e passare in padella con un cucchiaio di burro, dopo qualche minuto sfumare con il vino secco. Scaldare il sugo, aggiungere il mosto di mucca e il prosciutto crudo cotto. Nel frattempo, preparare il ripieno dei paccheri con la ricotta, il prosciutto crudo, il prosciutto cotto, il formaggio a pasta filata e il formaggio a pasta filata. In una pentola, portare a ebollizione l'acqua con il sale. Cuocere i paccheri per circa 14 minuti, scolarli e passarli in padella con un cucchiaio di burro. Servire con il sugo, il prosciutto crudo, il prosciutto cotto, il formaggio a pasta filata e il formaggio a pasta filata. Aggiungere il miele d'acacia e il timo. Servire con il prosciutto crudo e il prosciutto cotto.



Paccheri ai sel formaggi e pere
di Tiziana Molit