

Mezzelune di ricotta e mandorle con cuore di mela

Come al solito riesco raramente a proporre qualche ricettina per le feste ma sono sicura che ve la siate cavate tutte benissimo ed abbiate cucinato piatti deliziosi. Io ho preparato solamente i dolci ma in compenso ho mangiato tantino! Poi si riparte con il buon proposito di fare un pochino di dieta ma qui pare non attacchi più ☐

Mettiamola così, dopo qualche giorno di festa serve la carica per ripartire e riprendere i soliti ritmi, e quindi io vi offro queste delicate mezzelune, non troppo dolci e così morbide da sciogliersi in bocca.



**MEZZELUNE DI RICOTTA E MANDORLE
CON CUORE DI MELA** per circa 30/32 mezzelune

per la pasta

140 g di ricotta di mucca

140 g di farina

100 g di burro

100 g di farina di mandorle

70 g di zucchero

1 tuorlo

per il ripieno

450 g di mela al netto degli scarti

70 g di zucchero

1 cucchiaino di rum (facoltativo)

1 cucchiaino di succo di limone

1 cucchiaino di confettura di pesche o albicocche

zucchero a velo



Lavorate il tuorlo con lo zucchero, unite il burro ammorbidito e formate una crema. Aggiungete la ricotta e i restanti ingredienti per la pasta. Mettete il composto in frigorifero per 2 ore avvolto in pellicola per alimenti.



Sbucciate le mele, privatele del torsolo e pesatene 450 grammi. Tagliate le mele a piccoli dadini e mettetele in padella con lo zucchero, dopo che lo zucchero si sarà sciolto allungate con dell'acqua e fate cuocere finché saranno molto cotte, il composto non dovrà essere troppo asciutto. Schiacciate le mele con una forchetta, unite il succo di limone, il rum e la confettura, mescolate bene e lasciate

raffreddare. Stendete la pasta sottile e tagliate dei cerchi di 8 centimetri, al centro mettete un cucchiaino di composto di mela e ripiegate i cerchi a metà sigillando bene i bordi, se fosse necessario inumidite con un velo d'acqua. Cuocete in forno caldo 180°C per 12/14 minuti o fino a leggera doratura. Lasciate raffreddare e spolverizzate con zucchero a velo. Conservate le mezzelune in una scatola di latta o in un vaso di vetro ben sigillato.



GNOCCHI A POIS CON LENTICCHIE E SALSICCIA

Una zebra a pois... e perché no gli gnocchi a pois!? Parlando di lenticchie mi venivano in mente solo zuppe o contorni, ma pensandoci bene si sono accese alcune lampadine "interessanti".

Dopo aver parlato con Michela dei miei gnocchi di ricotta, ho pensato di farne una variante più ricca ed ecco cosa è uscito!! Devo dire che il risultato è stato superiore alle aspettative. L'importante è cuocere le lenticchie al dente in modo che non si spappolino nel composto e creino un contrasto con il morbido dell'impasto. Possono essere conditi anche solo con del burro ma garantisco che la crema di porri si sposa perfettamente.



**GNOCCHI A POIS
CON LENTICCHIE E SALSICCIA**

per 3 persone

500 g di ricotta fresca

120 g di farina 00 *

2 tuorli

130 g di salsiccia fresca

70 g di lenticchie nere Beluga Melandri Gaudenzio**

80 g di porro peso edibile

50 g di papate peso edibile

20 g di latte fresco

*La quantità di farina è indicata per una ricotta piuttosto morbida e che quindi ha bisogno di più farina per formare un impasto un pochino sodo. Se utilizzate una ricotta piuttosto

soda potrete diminuirne la quantità, in questo modo il sapore della ricotta sarà più marcato.

***Sono legumi di piccola pezzatura di forma lenticolare appiattita e di colore nero, luccicanti come caviale Beluga. Il loro nome botanico "Lens" deriva dalla forma a lente del seme.*

Gustose e versatili, si caratterizzano per il basso contenuto di grassi e l'alto contenuto di proteine e fibre. Melandri Gaudenzio



Lavate accuratamente le lenticchie e cuocetele in abbondante acqua bollente poco salata. Scolatele piuttosto al dente e passatele sotto acqua corrente fredda. Soffriggete la

salsiccia e riducetela in piccolissimi pezzi, lasciate raffreddare.

Pulite i porri e sbucciate la patata, pesate la quantità necessaria. Tagliate il porro a rondelle e le patate a dadini. Fate scaldare poco olio extravergine d'oliva e soffriggete tutto pochi minuti, allungate con l'acqua ed il latte, salate, pepate e proseguite la cottura. Quando le patate saranno ben cotte frullate tutto con il mixer ad immersione.

Nel frattempo sbattete il tuorlo ed unite la ricotta poi la farina. Versate nel composto le lenticchie e la salsiccia. Fate scaldare abbondante acqua salata. Mettete il composto in una sac a poche usa e getta, tagliate la punta in modo che l'apertura abbia un diametro di circa 1,5 centimetri. Fate cadere gli gnocchi direttamente in acqua bollente salata, mentre con la mano destra schiacciate sulla sac a poche con la sinistra "staccate" i vari gnocchi con il dorso di un coltello. Appena vengono a galla raccoglieteli con una schiumarola. Nei piatti di portata disponete la crema di porri e sopra adagiate gli gnocchi, condite con un filo d'olio e servite!



con questa ricetta partecipo al contest di Kiara
"una lenticchia tira l'altra"



Treccia con confettura di more

Quando ero bambina in giardino c'era un bel rovo che in estate ci donava tante gustose more. Ricordo che in estate le raccoglievamo e mia mamma le usava per la macedonia ma soprattutto per farcire la torta di frutta e a me sono sempre piaciute moltissimo. Poi il rovo è sparito, non ricordo per quale motivo, ma a mio fratello un amico giardiniere ne ha regalate alcune piante, quindi dopo tanti anni eccole ricomparire. Un piccolo bottino di 700 grammi mi ha permesso di avere tra le mani un vasetto di confettura!! E' la prima volta che la preparo con le more e purtroppo l'ho fatta cuocere troppo perché sembrava sempre liquida, in realtà una volta fredda si è indurita moltissimo e ho dovuto aggiungere qualche cucchiaino di acqua per riportarla alla giusta consistenza, ma il gusto era molto buono. Ho pensato di racchiuderla dentro ad un lievitato. Un lievitato anomalo a dire il vero perché sicuramente suonerà blasfemo a chi se ne intende ma siccome da queste parti è piaciuto moltissimo e siccome penso che oltre alle ricette "perfette" ci debbano essere anche quelle ben riuscite anche se non rispettano tutti i canoni regolari, ho deciso di farvela "assaggiare"

La prima volta che ho provato questo impasto era per delle girelle con le mele ma conteneva lievito chimico e non quello di birra, quindi questa è la prima vera prova ma di sicuro ne farò altre perché anche se l'impasto è rimasto un pochino più compatto di quello che mi aspettavo, il gusto era davvero ottimo.



TRECCIA CON CONFETTURA DI MORE

Per la pasta

135 g farina 00

135 farina manitoba

150 ricotta

90 latte di cocco

40 zucchero

50 burro

6 g di lievito di birra

scorza di limone grattugiata

per la confettura

700 g di more

300 g di zucchero

1/2 limone

granella di zucchero



Per la confettura, lavate accuratamente le more anche per più volte. Fatele scolare e asciugare, mettetele in una ciotola con lo zucchero il succo e la scorza di 1/2 limone. Mescolate bene e lasciate macerare per una notte. Frullate con un mixer ad immersione e a piacere passate la confettura attraverso un colino per eliminare i semi. Questo passaggio richiede un pochino di tempo e una parte di frutta verrà eliminata ma avrete una confettura "liscia". Fate bollire circa un paio d'ore, per me la prova piattino non ha funzionato in quanto la confettura solidifica solo una volta fredda, potete provare a mettere un cucchiaino di confettura su un piatto e lasciarlo raffreddare in frigorifero per verificare velocemente se è pronta. Se una volta fredda dovesse risultare troppo dura

aggiungete qualche cucchiaio di acqua ed amalgamate bene.
Per la pasta, sciogliete il lievito di birra in poco lievito di birra. Lavorate la ricotta con il latte di cocco, il lievito di birra sciolto, lo zucchero e il burro morbido, aggiungete poco alla volta e farine setacciate e la scorza di limone. Lavorate l'impasto per una decina di minuti, formare una "palla" e lasciate lievitare fino al raddoppio, circa 2 ore. Dividete l'impasto in tre parti uguali, e stendetele in rettangoli uguali di circa 30-35 cm per 15-18 cm. Al centro mettete la confettura fredda e richiudeteli su se stessi. Con i tre cilindri create una treccia e lasciate lievitare un paio d'ore. Spennellate con un albume sbattuto e cospargete con della granello di zucchero. Cuocete a 180° per circa 35 minuti o fino a doratura.





l'ombelico di Venere



l'ombelico di Venere



l'ombelico di Venere

FIORI DI ZUCCA RIPIENI CON PANCETTA BUFALA E MANDORLE

Quanto tempo che non scrivo un post, purtroppo ho un pochino abbandonato questo angolino, anche se le ricette non mancano. Oggi voglio riprendere a seguirlo più assiduamente. Mi sembrano più i buoni propositi di fine anno ma in questo momento mi sento così, voglia di cambiamenti, voglia di

novità, voglia di non annoiarmi, insomma un pochino di insofferenza si fa sentire. Spero sia solo il passaggio dalle lunghe e polleggiate ferie al rientro al lavoro, adesso si deve riprendere in ritmo, “progettare” l’inverno che sinceramente non è per nulla la mia stagione. Di questa stagione amo solo le zuppe calde e la copertina in cui ci si avvolge sul divano. Ma siamo ancora in estate e l’orto della mia mamma ha prodotto una quantità industriale di fiori di zucca. Ho deciso di prepararli in uno dei modi più classici, ripieni.. ma che ripieno però!!



**FIORI DI ZUCCA RIPIENI
CON PANCETTA BUFFALA E MANDORLE**
per 4 persone
250 g di ricotta di mucca fresca

150 g di mozzarella di bufala
120 g di pancetta stagionata
50 g di parmigiano reggiano
30 g di mandorle senza buccia
28 fiori di zucca
1 uovo
3 albumi
pan grattato
pepe, sale

In una ciotola sbattete l'uovo con una forchetta, salate e pepate, aggiungete la ricotta e il parmigiano e amalgamate bene. Tostate le mandorle in una padella antiaderente priva di grassi, tritatele grossolanamente ed unitele al composto di ricotta.

Pulite i fiori di zucca con un panno umido, apriteli delicatamente ed eliminate il pistillo interno. Tagliate il gambo lasciandolo lungo qualche centimetro.

Dividete a metà le fette di pancetta e disponetevi sopra un cucchiaino abbondante di crema di ricotta, posizionate al centro un pezzo di mozzarella di bufala e richiudete avvolgendo la pancetta. Aprite i fiori e inserite "l'involtino" di pancetta. Quando avrete farcito tutti i fiori sbattete gli albumi. Passate i fiori prima nell'albume eliminando quello in eccesso e poi nel pangrattato. Disponete tutti i fiori su una teglia ricoperta con carta forno e cuoceteli in forno caldo 180° per 20-25 minuti finché saranno appena dorati. Servite tiepidi.







GNOCCHI DI RICOTTA ALLE FRAGOLE TALEGGIO DOP E CIPOLLA DI TROPEA

Quando arrivano le fragole, e si sa che non durano tanto a deliziarci con il loro sapore, è come una corsa per preparare confetture, mousse, torte, crumble, e tutto quello che si può

con questo frutto delizioso. Io non sono certo da meno e oltre ai vari dolci avevo voglia di sperimentare un primo. Ho già preparato il classico risotto, ma questa volta ho voluto provarne uno diverso, con gli gnocchi di ricotta. Io li adoro per il loro sapore delicato e che sa di latte, metto poca farina nell'impasto proprio per sentirlo più forte. Ho pensato di condirli con le fragole e le cipolle di tropea caramellate, contrastando tutto con il sapore forte del Taleggio DOP, e nel complesso trovo che il piatto sia risultato ben equilibrato.



**GNOCCHI DI RICOTTA
ALLE FRAGOLE TALEGGIO DOP E CIPOLLA DI TROPEA**

per due persone
per gli gnocchi

250 g di ricotta di mucca

60 g di farina 00
1 tuorlo
per il condimento
60 g di fragole mature
50 g di Taleggio DOP
1 cipolla di tropea media
1 cucchiaio abbondante di zucchero di canna
1/2 bicchiere di prosecco
1 noce di burro



Per gli gnocchetti, sbattete il tuorlo con la ricotta e quando il composto sarà omogeneo, unite la farina e mescolate bene. Lasciate riposare il composto coperto mentre preparate il condimento.

Lavate e mondate le fragole, tagliatele a cubetti piccoli e

mettetele in una tazza con il prosecco fino a coprirle. Pulite la cipolla di tropea e tagliatela a rondelle non troppo fini. Fatela soffriggere in padella con una noce di burro e dopo pochi minuti unite lo zucchero di canna, mescolate spesso finché lo zucchero sarà sciolto. Scolate le fragole e versatele in padella, fate cuocere circa un minuto e allungate con una tazzina di acqua, proseguite la cottura finché saranno quasi sciolte, unite il Taleggio DOP a cubetti e fatelo disfare, togliete dal fuoco.

Mettete il composto per gli gnocchi in una sac a poche e tagliate la punta, il diametro degli gnocchi deve essere circa da 1 a 1,5 centimetri. Fate cadere gli gnocchi direttamente in acqua bollente salata, mentre con la mano destra schiacciate sulla sac a poche con la sinistra "staccate" i vari gnocchi con il dorso di un coltello. Appena vengono a galla raccoglieteli con una schiumarola e metteteli nella padella con il sugo, saltate gli gnocchi in modo che si condiscano uniformemente, possibilmente non mescolate con un cucchiaino per non romperli, gli gnocchi di ricotta sono piuttosto delicati. Servite caldi.

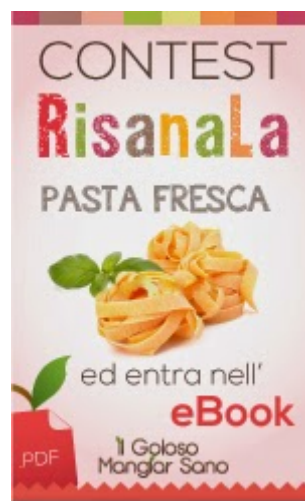


ombelicodiVenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo al contest LA PASTA FRESCA
di Elisabetta "Il goloso mangiar sano"



QUENELLE DI RICOTTA ALLE ERBETTE, CICORIA PERE E PANCETTA

Quando leggo una ricetta che ha tra l'elenco degli ingredienti la ricotta non resisto! Tante di voi avranno trovato commenti ai loro post dove esprimo proprio il mio amore per questo ingrediente, è proprio così.. un alimento delicato estremamente versatile di cui io non potrei fare a meno.

Anche gli gnocchi con la ricotta sono i miei preferiti ed oggi ve ne propongo una versione ricca. Il dolce della pera e della bietola, l'amaro della cicoria, il salato del rigatino, il sapore leggermente acido del formaggio.. tutti i sapori si mescolano e bilanciano creando un piattino delizioso. Ho deciso di tritare grossolanamente gli ingredienti da aggiungere alla ricotta perché tutti gli ingredienti rimanessero più riconoscibili, in questo modo si ottiene anche una pasta più rustica.



QUENELLE DI RICOTTA ALLE ERBETTE, CICORIA, PERE E PANCETTA

ingredienti per 2 persone:

- 250 g di ricotta di mucca
- 120 g di pera abate (pesata pulita)
- 100 g di bietole (solo le foglie)
- 70 g di farina 00
- 60 g di cicoria (solo le foglie)
- 40 g di formaggio tipo brie
- 40 g di rigatino toscano affumicato
- 1 uovo
- 1 scalogno



Lavate bene le foglie di cicoria e di bietola, eliminate le coste. Fate bollire dell'acqua e fatevi cuocere pochi minuti le erbe. Scolatele con una schiumarola, senza buttare l'acqua, e strizzate bene. In una padella fate scaldare due cucchiari di olio extravergine d'oliva e soffriggete lo scalogno tritato grossolanamente. Unite 100 grammi di pera a piccoli cubetti e il rigatino, fate rosolare. Aggiungete le erbe, fatele insaporire qualche minuto e togliete dal fuoco. Tritate tutto il composto con un coltello affilato. Potete anche frullare il composto per ottenere un'effetto più omogeneo ma in questo modo non si distingueranno più tutti i sapori. Lasciate intiepidire. In una ciotola sbattete le uova, unite la ricotta

e mescolate con una frusta creando una crema omogenea. Unite la farina e fatela amalgamare. Unite poi il composto di erbe e mescolate bene.

Tagliate la restante pera in fette molto sottili, mettetele in padella con un paio di cucchiai di acqua di cottura delle erbe e fate cuocere, unite il formaggio e togliete dal fuoco. Fate sciogliere il formaggio.

Riportate a bollore l'acqua e salatela. Con due cucchiai formate delle quenelle non troppo grandi e delicatamente fatele scivolare nell'acqua bollente. Quando saliranno a galla scolatele con una schiumarola e mettetele nella padella con il formaggio, fate saltare per amalgamare tutti gli ingredienti e servite ben caldo.



TANTISSIME ALTRE GUSTOSE RICETTE VI ASPETTANO DA MERCOLEDÌ 5
SUL NUOVO NUMERO DI TASTE&MORE!!!
NON PERDETEVELO, VI ASPETTANO TANTE INTERESSANTI NOVITA'!!
CURIOSI??! NON MANCATE DI VISIONARE LA RIVISTA IL 5
FEBBRAIO!!!

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

a cura di Michela Ceragi

Ingredienti per due persone

- 30 paccheri
- 1/2 mozzarella fior di latte
- 40 gr circa di formaggio a pasta fillosa
- 50 gr di ricotta di mucca
- 40 gr di prosciutto
- 40 gr di prosciutto misto magro
- 30 gr di Parmigiano Reggiano
- 4 uova
- 1/2 pane raffermo
- una noce di burro
- 2 cucchiaini di mostarda secca
- 1 cucchiaino di miele d'acacia
- 1 mestolo di latte
- 1 mestolo di maionese

Preparazione

Staccare la pelle, tagliarla a piccoli pezzi e pressarla in padella con un cucchiaio di burro, dopo qualche minuto sfumare con il vino secco. Scaldare maionese, aggiungere il miele e amalgamare alle perle la noce di burro.

Nel frattempo lavare in acqua bollente salata i paccheri per circa 14 minuti, scolarli e pressarli in acqua fredda. In una ciotola mescolare insieme ricotta, prosciutto e mie mozzarella e grana, tagliare a cubetti medio-piccoli la mozzarella e il formaggio, unire il composto. Aggiungere il pane, le noci tritate grossolanamente, il vino e la maionese tritata e un pizzico di pepe nero. Mettere il composto in una sacca a pressione e riempire i paccheri. Ungere con un velo di burro una tegame a pia o tegame rivestito, sistemare in padella i paccheri e spolverare con il Parmigiano Reggiano. Cuocere in forno a 200° in modalità ventilato per circa 10 minuti.

Paccheri ai sei formaggi e pere
di Tiziana Molit

CROSTATA AL CIOCCOLATO E

NOCCIOLE CON CREMA DI RICOTTA E CONFETTURA DI FRAGOLE

Devo ancora riprendermi dalle “fatiche” dello scorso weekend, non ho ancora capito se è il tempo, se sono gli anni che passano ma passerei le giornate a dormire!! Ho bisogno di vacanze, ho bisogno di fare un bel viaggio, vorrei andare lontano, immergermi in un altro “mondo”, cambiare dimensione per un pò e lasciare tutto qui ad aspettarmi, ho bisogno d’aria nuova.. a dire la verità sono anche troppi i posti dove vorrei andare ma ogni tanto qualche novità ci vuole. A me piace talmente tanto organizzare, che oltre al viaggio stesso la mia mente è occupata per settimane con tutto l’entusiasmo che anticipa una vacanza!

Ok ma torniamo alla realtà... per la torta del matrimonio avevo preparato una confettura di fragole che sinceramente è venuta molto buona, certo, basta avere buone fragole!! Per fortuna ne è avanzata e ho preparato questa buonissima crostata!

Per la confettura mi sono ispirata al metodo di Christine Ferber.. mettendoci un pò del mio..!

Tempo fa ho visto su un blog una torta decorata con queste “roselline”, non ricordo di chi fosse ma l’idea mi era piaciuta e così ho voluto provare!



**CROSTATA AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE
CON CREMA DI RICOTTA E CONFETTURA DI FRAGOLE**

200 gr di farina 00
20 gr di fecola di patate
40+30 gr di nocciole
120 gr di burro
50 gr di tuorli
80 gr di zucchero a velo
50 gr di cioccolato fondente
per la crema
2 uova
350 gr di ricotta

80 gr di zucchero semolato
20 gr di fecola
per la confettura
500 gr di fragole
250 gr di zucchero semolato



Per la confettura lavate le fragole e tagliatele a piccoli pezzi, aggiungete lo zucchero e lasciate macerare due ore, mettete tutto in un tegame e portate a bollire, ora togliete i pezzetti di fragola e lasciate cuocere il succo finchè non avrà raggiunto i 105 gradi oppure finchè facendolo colare su un piattino scorrerà lentamente. Aggiungete la frutta, riportate a bollire e togliete dal fuoco, lasciate raffreddare.

Per la frolla, frullate a farina i 40 gr di nocciole e i restanti 30 più grossolanamente, grattugiate la cioccolata e lavorate assieme tutti gli ingredienti, formate una palla avvolgetela nella pellicola per alimenti, lasciatela riposare in frigo per almeno mezz'ora.

Nel frattempo preparate la crema lavorando assieme lo zucchero con le uova per qualche minuto, aggiungete la ricotta e la fecola, amalgamate tutto.

Stendete metà della frolla e ricoprite uno stampo da crostata, stendete sul fondo qualche cucchiaino di confettura, versatevi sopra la crema.

Stendete la restante frolla in un rettangolo largo circa 7-8 cm e spalmatelo con la confettura, arrotolatelo e tagliate delle rondelle di circa 1 cm che disporrete sopra la crema.

Cuocete 30 minuti a 180°, lasciate completamente raffreddare.



con questa ricetta partecipo al contest mensile di CA' VERSA

