

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Frittelle al mascarpone

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [50 min](#)    COTTURA: [55 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



### INGREDIENTI

4 fette di pancarrè  
14-16 amaretti  
100 g di mascarpone  
2 cucchiari di liquore Amaretto  
40 g di farina di mandorle  
8 tuorli  
2 cucchiaini di cannella in polvere  
50 g di farina d riso  
50 ml di acqua frizzante  
1 cucchiaio di zucchero a velo  
2 uova  
2 cucchiaini di vanillina  
circa 100 g di zucca  
160 ml di latte  
160 ml di panna  
70 g di zucchero  
1 stecca di vaniglia  
abbondante olio di semi.

# PREPARAZIONE

1 Frullare nel mixer il pancarrè senza crosta con gli amaretti.



2 Unite il mascarpone.



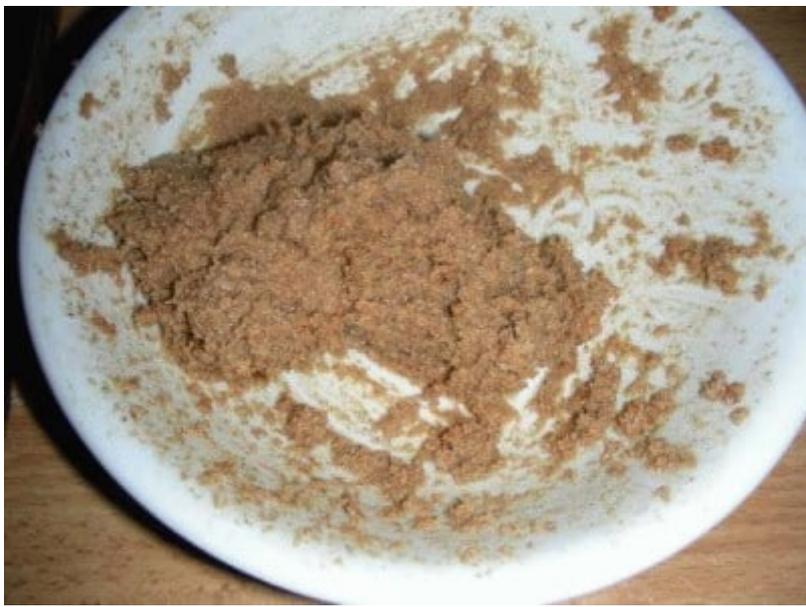
3 Il liquore.



4 La farina di mandrole, 2 tuorli e la cannella.



5 Mescolare bene.



6 Formate 8 oppure 10 frittelle e mettetele in frigo.



7 In una ciotola mescolare la farina di riso, l'acqua, lo zucchero a velo, 2 uova e la vanillina.

Fate riposare in frigo.



8 Infornate la zucca avvolta nella carta stagnola a 190°C per circa 20 minuti.



9 Frullare nel mixer la zucca.



10 Mettete in una casseruola la zucca con il latte e fate cuocere per 10 minuti.



**11** Frullare e passare al colino.



**12** Unite la panna e rimettete sul fuoco.

In una ciotola mescolare 6 tuorli con lo zucchero ed i semini della vaniglia.



**13** Unite questo composto alla zucca e fate addensare.



14 Passate al colino e fate raffreddare.



15 Passate le frittelle nella pastella.



16 In una padella portate a temperatura abbondante olio e friggere le frittelle.



17 Servite con la crema di zucca e cospargete con zucchero a velo ed amaretti sbriciolati.

