

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Profitterol alla ricotta

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **60 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *+ 1 ORA DI RIPOSO PER I BIGNÈ*

---



### PER I BIGNÈ

150 g di acqua  
75 g di burro  
100 g di farina setacciata  
3 uova intere  
un pizzico di sale.

### PER LA CREMA DI RICOTTA

400 g di ricotta di pecora  
150 g di zucchero.

### PER LA GANACHE

400 g panna fresca liquida  
40 g burro  
40 g miele  
300 g cioccolato fondente al 53%.

# PREPARAZIONE

**1** Preparate i bignè: in una casseruola mettete a bollire l'acqua, il sale ed il burro.

Quando l'acqua bolle ed il burro si è sciolto togliete dal fuoco, unite tutta la farina e mescolate bene.

Rimettete sul fuoco e cuocete sempre mescolando per un paio di minuti o fino ad ottenere una palla che si stacca dalle pareti.

Spegnete il fuoco ed unite le uova una alla volta, aggiungendole sempre quando il precedente è ben amalgamata. Per facilitare l'operazione potete usare le fruste elettriche con i ganci a spirali.

Se per caso l'impasto risultasse troppo denso aggiungete un tuorlo.

Formate con l'aiuto della sacca da pasticciare con bocchetta liscia larga dei mucchietti nella placca da forno rivestita di carta forno, i mucchietti devono essere ben distanziati perchè crescono molto.

Cuocete a 200°C per 30 minuti.

Non aprite il forno durante la cottura.



**2** Per la crema di ricotta:

lasciate sgocciolare la ricotta per farla asciugare.

Mescolare bene la ricotta con lo zucchero.

Lasciate riposare per un'ora e quindi setacciatela almeno 3 volte.



**3** Dividete a metà i bignè e farcire con la crema di ricotta.



4 Posizionateli sopra un piatto da portata formando una piramide.

Preparate la ganache: scaldata la panna, il burro ed il miele fino ad arrivare a 70°C (se non avete il termometro portate il composto a primo bollore)

Versate questo composto sul cioccolato spezzettato.

Mescolate delicatamente con una frusta a mano fino ad ottenere una crema liscia e lucida.



5 Versate la ganache sui bignè.



6 Decorate con della panna e delle noccioline tritate.

