

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta ricotta e pere

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 5 ORE DI RIPOSO



Torta ricotta e pere è un dolce fresco e leggero. L'accostamento della ricotta con le pere, sebbene potrebbe sembrare insolito, è una vera e propria sorpresa. Provatela anche voi.

PER LA PASTA BISCOTTO

NOCCIOLE TOSTATE tritate - 200 gr
ZUCCHERO 200 gr
BURRO 200 gr
FARINA 60 gr
UOVA 2
CACAO AMARO rasi - 2 cucchiaini da tavola

PER LA FARCIA

RICOTTA DI PECORA 300 gr
PANNA da montare - 200 gr
PERE 3
SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tavola
ZUCCHERO A VELO 75 gr

PER DECORARE

ZUCCHERO A VELO
CIOCCOLATO FONDENTE 30 gr

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare bene 100 g di nocciole tritate e 100 g di zucchero.



2 Aggiungete 1 uovo, 100 g di burro, 30 g di farina, 1 cucchiaio raso di cacao amaro e montare con le fruste elettriche fino ad avere una pasta omogenea.





- 3 Mettete l'impasto in una tortiera a cerniera di diametro 26 foderato con carta da forno e livellatelo molto bene.





4 Infornate a 180°C per 15-20 minuti.



5 Toglietelo dallo stampo a cerniera.

Procedete allo stesso modo per preparare il secondo disco.

Tagliare le pere a dadini, tranne una mezza pera si deve tagliare a fette che serviranno per la decorazione finale.



- 6 Mettete tutte le pere tagliate in una padella cospargerle di zucchero (meglio se di canna), il succo di mezzo limone e pochissima acqua.



- 7 Cuocerle fino a farle dorare, circa 10 min e fatele raffreddare.

Le fette della mezza pera cotta mettetele in una pirofila rivestita di carta forno e fatela seccare nel forno per 10 minuti.



8 In una ciotola e con le fruste elettriche mescolare la ricotta con lo zucchero a velo.



9 Montare anche la panna.



10 Aggiungete la panna alla ricotta.



11 Mescolare dall'alto verso il basso.

A questo punto avrete tutti gli ingredienti pronti per montare la torta.

Foderate la tortiera da 26 cm con pellicola.

Adagiate un disco e coprite con le pere sgocciolate.



12 Versate il ripieno di ricotta e panna.



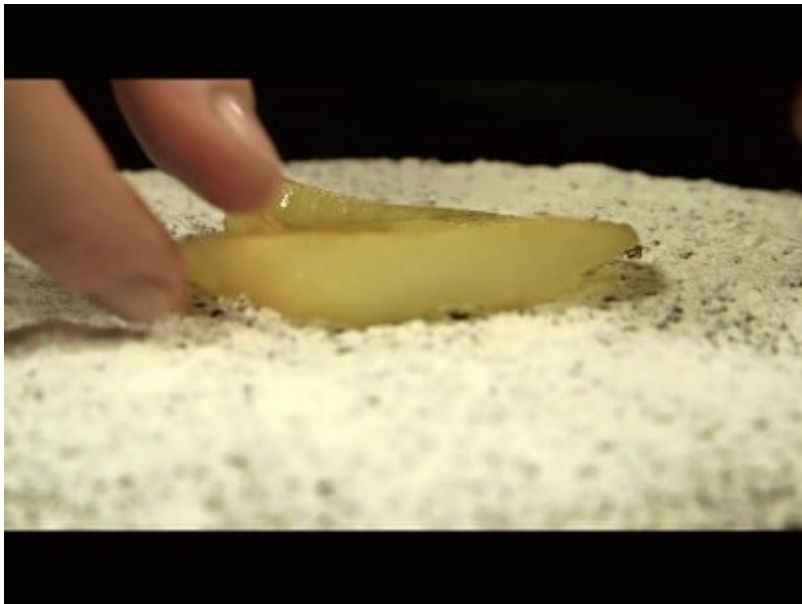
13 Chiudete con il secondo disco e altra pellicola.

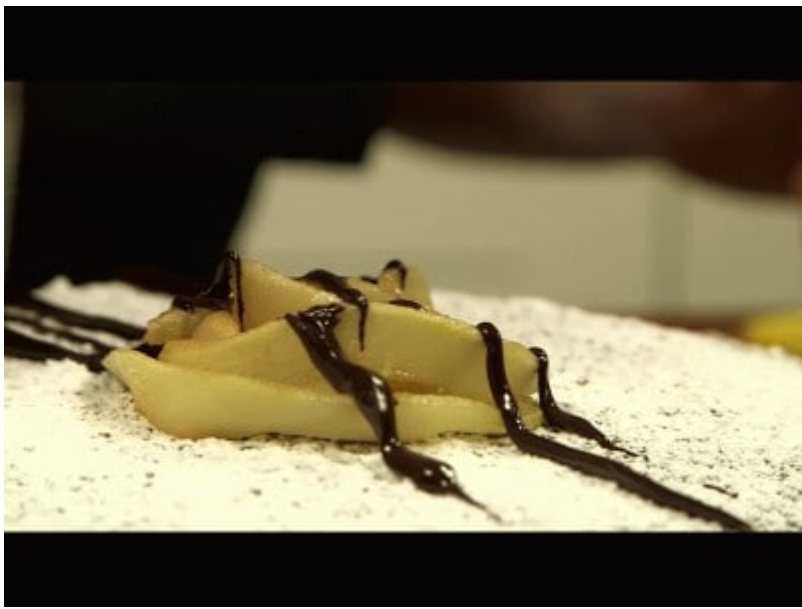


14 Fate riposare per 5 ore in frigorifero.

Fate sciogliere il cioccolato fondente.

Spolverizzate la torta con lo zucchero a velo, al centro mettete le fette di pere e concludete con fili di cioccolato fondente fuso.





15 Potete anche decorare con panna e fili di caramello.