

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bicchiere ricotta e caffè

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: *1 ORA DI RIPOSO DELLA CREMA IN FRIGORIFERO*



INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA confezione - 1
ZUCCHERO GREZZO DI CANNA
Muscovado - 4 cucchiaini da tavola
RICOTTA DI PECORA 500 gr
CAFFÈ espressi - 4
GELATINA IN FOGLI 2
RUM facoltativo - 1 bicchierino
ZUCCHERO 4 cucchiaini da tè

Un bicchiere ricotta e caffè, golosissimo! Ma non solo è anche molto molto semplice da preparare! L'unico passaggio se vogliamo un po' più elaborato sta nella cottura della pasta sfoglia e già da questo capite che veramente si tratta di un dolce molto molto basico ma non per questo banale.

Aggiungete del rum oppure un altro liquore a piacere, potrebbe andar bene anche del Baileys, per rendere il tutto ancora più ricco di carattere e gustate il tutto molto freddo.

PREPARAZIONE

1 Iniziate subito dalla pasta sfoglia: srotolatela e fate in modo che sia appoggiata su di un foglio di carta forno.

Distribuite di zucchero di canna, possibilmente Muscovado e girate la sfoglia sull'altro lato. Trasferitela in una teglia in modo tale che la parte con lo zucchero rimanga sotto e che tra la sfoglia e la teglia vi sia la carta forno.

Distribuite altro zucchero di canna anche sul secondo lato e coprite il tutto con un altro foglio di carta forno.





2 Schiacciate il tutto con un'altra teglia di pari dimensioni che faccia un po' da peso affinché

la sfoglia in cottura non abbia modo di crescere più di tanto.

Infornate a 200°C per circa 30 minuti.



3 Nel frattempo mettete i fogli di gelatina ad ammolarsi in acqua fredda.

Procedete anche aromatizzando metà del caffè a disposizione con il rum e dolcificando con lo zucchero; mescolate molto bene fino a che lo zucchero non sia completamente sciolto.





- 4 Setacciate bene la ricotta in modo tale da ottenere una crema vellutata e leggera, quindi aggiungete il caffè e mescolate con un movimento dal basso verso l'alto per non perdere la leggerezza della ricotta.



- 5 Mettete sul fuoco il caffè rimasto e portatelo a bollire, aggiungetevi la gelatina ammolata e ben strizzata e mescolate.





- 6** Aggiungete al composto di caffè e gelatina un cucchiaio di crema alla ricotta in modo tale da abbassare velocemente la temperatura del composto, quindi unite questa miscela al resto della ricotta mescolando accuratamente e delicatamente dal basso verso l'alto.



- 7** Coprite la ciotola con un foglio di pellicola trasparente e riponete il tutto in frigorifero per almeno un'ora. In questo lasso di tempo la crema dovrebbe acquisire un po' di consistenza.



8 Nel frattempo avrete sfornato la pasta sfoglia, non dovrete far altro che tagliarla a listarelle.



9 Ora avete tutti gli ingredienti che vi servono per preparare i bicchieri.

Partite realizzando uno strato di sfoglia sbriciolata sul fondo dei bicchieri, quindi coprite il tutto con un bello strato di mousse alla ricotta aiutandovi possibilmente con una sac à poche.

Successivamente realizzate un altro strato di pasta sfoglia e poi ancora uno di mousse alla ricotta e caffè.





10 A questo punto non vi resta che terminare di decorare i bicchieri con due listarelle di pasta sfoglia.

