DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di ricotta cocco e datteri

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

Crostata di ricotta, cocco e datteri: un dolce dal sapore esotico! Immaginate il sapore di una crostata con una frolla aromatizzata alla cannella, con una farcia a base di ricotta, dal sapore delicato e leggermente sapito, visto che si tratta di ricotta di pecora, in contrasto con il latte di cocco e la dolcezza dei datteri....già a descriverla viene l'acquolina in bocca.

Se poi siete veramente coraggiosi e volete stupire i vostri ospiti, provate ad aggiungere in superficie qualche fiocco di sale....il contrasto dolce-salato renderà il vostro dolce irresistibile!

Provate anche questi dolci al cocco:

Dolcetti cocco e ricotta

Biscotti morbidi al cocco
Crostata al cocco
Biscotti al cocco

PER LA PASTA FROLLA

FARINA 00 250 gr

BURRO 125 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

CANNELLA in polvere - 2 cucchiai da tè

SALE 1 pizzico

PER LA FARCIA

RICOTTA DI PECORA 300 gr

LATTE DI COCCO 100 gr

ZUCCHERO 110 gr

UOVA 2

DATTERI 50 gr

COCCO RAPÈ 100 gr

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare la crostata di ricotta cocco e datteri, come prima cosa preparate la pasta frolla: riunite sul piano di lavoro la farina, lo zucchero, il burro a pezzetti, l'uovo, la cannella ed il pizzico di sale.

2 Iniziate a lavorare il burro rompendolo con un tarocco in tanti piccoli pezzettini. Successivamente impastate a mano fino ad ottenere un composto uniforme.

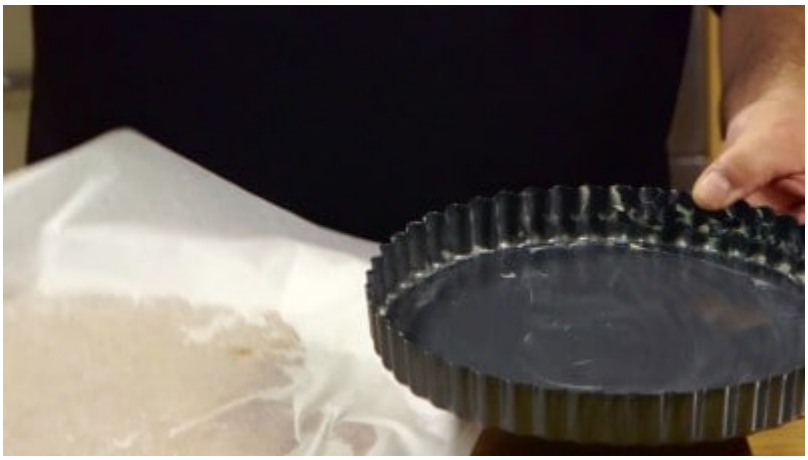
Trasferite l'impasto su di un foglio di carta forno ed appiattitelo, quindi coprte con un altro foglio di carta forno ed appiattite un altro po' con l'aiuto di un mattarello. Riponete l'impasto in frigorifero per almeno 30 minuti a rassodarsi.

3 Nel frattempo preparate la farcia amalgamando la ricotta con il latte di cocco, il cocco

rapé, lo zucchero e le uova.

4 Imburrate uno stampo per crostate di 22 cm di diametro, possibilmente con il fondo rimuovibile per facilitare l'estrazione della crostata una volta cotta. Riprendete la pasta frolla dal frigorifero e utilizzatelo per foderare il fondo e i bordi dello stampo.

Una volta realizzato un bel guscio, bucherellatene il fondo con i rebbi di una forchetta e mettetelo da parte.



5 Denocciolate e tagliate i datteri a metà, quindi distribuiteli sul fondo di frolla in modo omogeneo, ogni fetta di torta dovrà avere il suo pezzo di dattero sul fondo.

A questo punto, farcite la crostata con la crema a base di ricotta e cocco.

6 Infornate la crostata a 180°C in forno statico per circa 35 minuti o fino a doratura della farcia.

7 Quando sarà fredda, estraete la crostata dallo stampo e servitela tagliandola a fette. Se vi piace potrete aggiungere in superficie dei fiocchi di sale, in questo modo il contrasto dolce-salato sarà più accentuato.

Consiglio

La cottura della crostata deve essere per forza con forno statico?

E' preferibile il forno statico ma se volessi usarlo ventilato dovrai impostarlo con 10°C in meno.

E' possibile preparare in anticipo la pasta frolla?

Certo che si può preparare la pasta frolla in anticipo. E' sufficiente conservarla in frigorifero e la si può usare fino 3 giorni dopo averla preparata.

Per quanti giorni si può conservare questa crostata? Si deve conservare in frigorifero?

Si, è meglio conservarla in frigorifero e può essere consumata entro 2-3 giorni.