

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostatine di ricotta con gelatina al passito

di: *Cookaround*

DOSI PER: 12 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: *20-30 MINUTI DI RAFFREDDAMENTO DELLA PASTA FROLLA*



Le crostatine di ricotta con gelatina al passito sono un dolce un po' più per adulti golosi, pensato per coloro che seppur crescendo non hanno abbandonato il gusto profondo per il dolce. In effetti chi l'ha detto che i dolci sono solo per i più piccoli?

In questo caso il sapore è un po' più da adulti proprio per la presenza del passito, vino liquoroso poco adatto ai più piccoli. Il sapore di questo vino caratterizza il dolce che presenta, inoltre una farcia buonissima di ricotta lavorata con aggiunta di

scorze d'arancia candite, il tutto in un guscio di pasta frolla.

Vi è venuta l'acquolina in bocca? Provate la ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta.

INGREDIENTI

PASTA FROLLA 250 gr

RICOTTA DI PECORA 200 gr

ZUCCHERO 100 gr

SCORZA DI ARANCIA CANDITA in
quantità variabile secondo i gusti - 50 gr

PASSITO 100 gr

ACQUA 100 gr

GELATINA IN FOGLI foglio - 1

ZUCCHERO A VELO 50 gr

PREPARAZIONE

1 Per preparare le crostatine con crema al latte e caffè potrete iniziare dalla realizzazione della pasta frolla. Noi vi consigliamo la [pastafrolla per cottura in bianco](#) che serve per realizzare dei contenitori che farcirete successivamente con creme o ingredienti che non necessitino cottura.

Per impastare la pasta frolla dovrete partire dalla farina che stenderete sul piano di lavoro a fontana ed il burro che dovrà essere freddo e a pezzi. Pizzicate il burro nella farina con le dita fino a che i pezzetti di burro non saranno piccoli quanto una lenticchia.

Aggiungete, quindi, lo zucchero, l'uovo, gli aromi (limone o vaniglia) e un pizzico di sale. Terminate d'impastare la frolla, questa sarà pronta quando l'impasto risulterà omogeneo.

Una volta pronto, riponete l'impasto in frigorifero per circa 20 minuti.

2 Riprendete la pasta frolla dal frigorifero e stendetela tra due fogli di carta forno ad uno spessore di circa mezzo cm. Prendete un coppa pasta tondo, di circa 10 cm di diametro o comunque un po' più grande del diametro degli stampini e coppate quanti più dischi è

possibile.

Cercate di sfruttare tutta la pasta frolla, nel caso ve ne rimanga davvero tanta di scarto potrete impastarla velocemente e stenderla nuovamente per realizzare qualche altro disco.

3 Utilizzate i dischi di pasta frolla per foderare gli stampini che dovranno essere imburrati o sui quali avrete spruzzato dello staccante. Una volta disposti tutti i dischi in modo tale da rivestire per bene gli stampini, potrete bucherellare il fondo con i rebbi di una forchetta.

Coprite ciascuno stampino con la frolla con un pezzo di carta forno e riempiteli con dei pesetti da pasticciare oppure con del riso o ancora con dei fagioli, questo impedirà alla pasta frolla di crescere.

Infornate i gusci di frolla a 190°C per 15 minuti, quindi rimuovete i pesetti e il foglio di carta forno e infornate per altri 5 minuti.

4 Per la farcia ci vorrà davvero poco tempo: riunite in una ciotola la ricotta e lo zucchero e lavorate bene i due ingredienti con una spatola fino a rendere la ricotta cremosa e liscia. Aggiungete, quindi, le scorze d'arancia a dadini al composto e mescolate nuovamente.

5 Per la gelatina al passito dovrete, invece, pesare sia il vino liquoroso che l'acqua e riunire i due ingredienti in un pentolino che metterete sul fuoco. Aggiungete alla soluzione anche lo zucchero a velo che dovrete far sciogliere per bene.

6 Nel frattempo mettete ad ammolarsi in acqua fredda un foglio di gelatina. Quando il composto sul fuoco avrà preso bollore, potrete aggiungervi il foglio di gelatina ammolato e ben strizzato dall'acqua. Mescolate bene il tutto fino a che la gelatina non risulti ben sciolta nel liquido bollente.

7 Prendete, ora, i gusci di pasta frolla cotti e fatti freddare e farciteli con il composto a base di ricotta. Cercate di distribuire in modo equo la farcia tra tutti i gusci e cercate di

livellarla bene.

- 8 Una volta che la gelatina al passito si sarà fredda fino a raggiungere praticamente la temperatura ambiente, potrete versarla sul ripieno alla ricotta formando uno strato omogeneo.
- 9 Riponete le crostatine in frigorifero in modo tale che la gelatina possa solidificarsi a quel punto saranno pronte per essere servite.