

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Necci toscani con ricotta e miele

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 5 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Hai voglia di un dolce rustico ma il tempo stringe?
Quando il desiderio di sapori autunnali chiama, i
necci toscani con ricotta e miele sono la soluzione
ideale. Una preparazione facilissima a base di farina
di castagne, acqua e sale, da cuocere comodamente
in una padella antiaderente. Il gusto intenso e
avvolgente della castagna si fonde in modo sublime
con il ripieno morbido di ricotta e miele.

Se adori questo prezioso frutto autunnale, puoi iniziare la giornata con dei [Pancake soffici di castagne senza zucchero](#), oppure servire a fine pasto dei golosi [Bon bon di castagne](#). La farina dicastagne è strepitosa anche per i primi piatti: provagli [Gnocchi morbidi di castagne e taleggio](#).

Per divertirti con farciture e tradizioni, alterna questi dolci rustici con dei ricchi [Cannoli siciliani](#). E per chi ama i lievitati della stessa regione, la [Schiacciata fiorentina](#) è un must imperdibile. Pronta a mescolare gli ingredienti e a preparare i tuoi necci in pochi e semplici passaggi?

INGREDIENTI PER I NECCI TOSCANI

FARINA DI CASTAGNE 250 gr
ACQUA 300 ml
SALE 1 pizzico
RICOTTA FRESCA 300 gr
MIELE (di castagno o millefiori) - 4 cucchiaini da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
(per ungere la padella) -

PREPARA I NECCI TOSCANI

- 1 Setaccia la farina di castagne all'interno di una ciotola capiente per eliminare eventuali grumi.

Versa l'acqua a filo e aggiungi un pizzico di sale. Mescola energicamente con la frusta a mano fino a ottenere una pastella liscia, omogenea e non troppo liquida (dovrà avere la consistenza di quella per le classiche crêpes).

Lavora in una ciotolina a parte la ricotta con il miele usando un cucchiaino o una piccola frusta, fino a farla diventare una crema morbida. Mettila da parte.

- 2 Scalda la padella antiaderente sul fuoco e ungila leggermente con un tovagliolo imbevuto di olio o con un velo di burro.

Versa un mestolo di pastella al centro della padella ben calda e roteala rapidamente per distribuire il composto in modo uniforme.

Cuoci per circa 2 minuti a fuoco medio. Quando i bordi iniziano a sollevarsi, gira il neccio delicatamente aiutandoti con la spatola e cuoci per un altro minuto dall'altro lato.

Spalma una generosa dose di crema di ricotta e miele al centro del neccio ancora ben caldo, arrotolalo su se stesso come un cannolo o piegalo a mezzaluna. Gustalo subito!

IDEE ALTERNATIVE

Senza glutine: Questa ricetta è naturalmente priva di glutine, poiché prevede solo farina di castagne. Assicurati sempre che sulla confezione della farina ci sia il simbolo della spiga barrata.

Senza lattosio e vegana: Sostituisci la ricotta vaccina o di pecora con un'alternativa spalmabile vegetale e utilizza sciroppo d'acero o d'agave al posto del miele.

Variante "WOW": Per una consistenza più golosa e croccante, aggiungi delle gocce di cioccolato fondente o dei gherigli di noce tritati grossolanamente direttamente nella crema di ricotta.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per la riuscita sicura: Setaccia sempre meticolosamente la farina di castagne prima di versare l'acqua a filo per eliminare qualsiasi grumo e ottenere una pastella liscia come quella delle crêpes.

Lo sfizio in più: Aggiungi un pizzico di cannella o di cacao amaro setacciato nella crema di ricotta per un aroma ancora più intenso e festivo.

L'idea per i bambini: Farcisci i necci ancora caldi con un generoso strato di crema di nocciole spalmabile al posto della ricotta.

Idea antispreco: Se dovesse avanzare della pastella cruda, coprila con pellicola, riponila in frigo e cuocila il mattino seguente formando dei piccoli pancake più spessi per la colazione.

CONSERVAZIONE

Le cialde di necci scondite si conservano per un massimo di 2 giorni in frigorifero, impilate e separate da quadratini di carta forno, chiuse in un contenitore ermetico. Basterà scaldarle qualche istante in padella prima dell'uso. Se invece sono già stati farciti con la ricotta fresca,

vanno conservati in frigo e consumati preferibilmente entro 24 ore, poiché l'umidità del ripieno tenderà ad ammorbidire e sfaldare eccessivamente la cialda.