

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasticciotti con crema di ricotta e riso

di: *Cookaround*

DOSI PER: 6 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: *30 MINUTI DI RAFFREDDAMENTO DELLA FROLLA*



I pasticcotti sono un dolce tipico leccese e non ci vogliono i leccesi se abbiamo stravolto la ricetta realizzando i nostri pasticcotti con crema di ricotta e riso. Si tratta di tortine di pasta frolla nella quale è racchiusa una farcia ricchissima a base di riso cotto nel latte e ricotta, una vera bomba insomma!

Si tratta di un dolce bello carico, sicuramente impegnativo per un fine-pasto ma ottimo come merenda o addirittura a colazione per darsi subito la carica!

PER LA PASTA FROLLA

FARINA 00 300 gr

ZUCCHERO 100 gr

BURRO 120 gr

UOVA 1

SALE 1 pizzico

PER LA FARCIA

LATTE INTERO 250 ml

RISO preferibilmente ribe - 60 gr

TUORLO D'UOVO 1

ZUCCHERO 125 gr

SCORZA DI LIMONE pezzetto - 1

RICOTTA 250 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

1 Per preparare i pasticcetti con crema di ricotta e riso dovrete partire col preparare la pasta frolla: riunite sul piano di lavoro o nella ciotola dell'impastatrice la farina, lo zucchero ed il burro freddo. Iniziate ad impastare fino ad ottenere un composto molto sbriciolato, se lavorate a mano pizzicate il burro nella farina fino a che questo non si sia ridotto in tanti pezzetti grandi al massimo quanto una lenticchia.

2 Aggiungete, quindi, un pizzico di sale e l'uovo e ricominciate a lavorare l'impasto fino a che non avrete ottenuto un impasto omogeneo e malleabile. Potrete stendere l'impasto tra due fogli di carta forno fino ad ottenere uno spessore di circa 1/2 cm.

Riponete la pasta frolla in frigorifero per almeno 30 minuti affinché possa riprendere consistenza.

3 Nel frattempo dedicatevi alla farcia: riunite in un pentolino il riso, il latte e una buccia di limone e fate cuocere fino a che il riso non abbia assorbito completamente il latte.

4 Ora trasferite in una ciotola o nella ciotola dell'impastatrice la ricotta ed unite lo zucchero per la farcia, un tuorlo e l'estratto di vaniglia. Fate lavorare la macchina per qualche istante oppure mescolate con un bel cucchiaio.

Unite, successivamente il riso cotto nel latte e fatto leggermente freddare e mescolate nuovamente fino a che tutti gli ingredienti non siano ben amalgamati.

5 Riprendete la pasta frolla dal frigorifero e foderate con questa degli stampini preventivamente imburrati. Bucherellate il fondo della frolla e farcite con il composto a base di ricotta e riso al latte.

Coprite il tutto con dei dischi realizzati con la pasta frolla rimasta.

6 Infornate i pasticcetti a 180°C per circa 20 minuti o fino a che la frolla non risulti ben dorata in superficie.

Fateli freddare completamente prima di servirli ai vostri ospiti.