

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rotolo alla ricotta

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 10 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Hai voglia di un dolce fresco e velocissimo, ma temi che la base si spezzi al momento di avvolgerla? Niente panico, la soluzione è il nostro morbidissimo **rolo alla ricotta**! Una vera coccola per il palato, ideale per chi cerca un dessert d'effetto senza trascorrere ore in cucina. La sua consistenza scioglievole ricorda da vicino quella dell'amato [rolo paradiso crema e latte](#). Se impazzisci per i profumi agrumati che bilanciano la dolcezza, tipici di questa preparazione, amerai alla follia anche la [torta tenerina al limone](#) o la delicata [torta di ricotta e limone senza uova](#). Cerchi idee per colazione? L'abbinamento perfetto è servire una fetta accompagnata dai fragranti [biscotti senza burro morbidi alla ricotta](#).

Se invece vuoi osare con sapori più intensi per le prossime occasioni, lasciati ispirare dal sontuoso [rolo al tiramisù classico](#) o dal golosissimo [rolo cacao e mascarpone](#). Prepara la leccarda e seguici passo dopo passo!

INGREDIENTI PER IL ROTOLO ALLA RICOTTA

UOVA MEDIE a temperatura ambiente - 4
ZUCCHERO SEMOLATO 100 gr
FARINA 00 100 gr
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE 1
RICOTTA VACCINA ben sgocciolata - 350 gr
ZUCCHERO A VELO 80 gr
SUCCO DI LIMONE filtrato -
ZUCCHERO A VELO per la decorazione -

PREPARA IL ROTOLO ALLA RICOTTA

- 1 Inizia dalla base: in una ciotola, monta le uova intere con lo zucchero semolato e la scorza grattugiata di limone usando le fruste elettriche per circa 10 minuti, finché il composto non sarà gonfio, chiaro e spumoso.

Aggiungi la farina setacciata un po' alla volta, incorporandola delicatamente con una spatola, facendo movimenti lenti dal basso verso l'alto per non smontare l'impasto.

Versa il tutto su una leccarda (circa 30x40 cm) rivestita di carta forno, livella bene la superficie e cuoci in forno statico preriscaldato a 190°C per 10 minuti.

2 Sforna la pasta biscotto, capovolgila subito su un foglio di carta forno pulito e stacca delicatamente la carta usata in cottura. Arrotola la base ancora calda aiutandoti con la carta stessa e lasciala raffreddare completamente.

Nel frattempo, prepara la farcia: in una ciotola capiente, lavora la ricotta insieme allo zucchero a velo e al succo di limone filtrato, usando una frusta a mano o una spatola fino a ottenere una crema liscia, setosa e senza grumi.

3 Srotola con molta cura la pasta biscotto ormai fredda e spalma la crema di ricotta in modo omogeneo su tutta la superficie, avendo cura di lasciare libero un centimetro dai bordi per evitare che fuoriesca.

Arrotola nuovamente il dolce stringendolo bene, avvolgilo nella pellicola trasparente per alimenti e fallo rassodare in frigorifero per almeno 2 ore.

Prima di portarlo in tavola, rimuovi la pellicola, taglia il dolce a fette spesse e decoralo con un'abbondante spolverata di zucchero a velo.

IDEE ALTERNATIVE

Senza glutine: Sostituisci i 100 g di farina 00 con 50 g di farina di riso e 50 g di fecola di patate per una versione celiaca morbidissima.

Senza lattosio: Usa una ricotta delattosata per il ripieno, mantenendo le dosi.

Idea WOW: Incorpora gocce di cioccolato fondente o granella di pistacchi direttamente nei 350 g di ricotta vaccina per un tocco croccante.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per la riuscita sicura: Sforna la pasta biscotto dopo 10 minuti esatti, capovolgila e arrotolala ancora calda usando la carta forno! Così prenderà la forma senza creparsi.

Lo sfizio in più: Profuma la crema aggiungendo un pizzico di vaniglia oltre al succo filtrato di mezzo limone.

L'idea per i bambini: Farcisci la base con un velo di confettura prima di stendere la crema di ricotta e zucchero a velo.

Idea antispreco: Se ti avanza dello zucchero a velo o della farcia, puoi conservarli in frigorifero e utilizzarli per farcire piccoli biscotti da tè.

CONSERVAZIONE

Avvolgi il dolce saldamente nella pellicola trasparente per alimenti e conservalo nella parte più fredda del frigorifero. Si mantiene fresco, umido e goloso per circa 2-3 giorni.