

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Zuccotto savoiardi e ricotta

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: 8 ORE DI RIPOSO IN FRIGORIFERO



Lo **zuccotto** è una **ricetta** dolce classica della cucina fiorentina, la [ricetta originale](#) prevede un involucro di **pan di spagna** bagnato di alchermes e ripieno di panna arricchita di cedro e ciliegie candite, solitamente è un dolce ottimo da servire durante le feste.

Nel corso degli anni lo zuccotto ha subito l'influenza delle generazioni e come tutte le ricette antiche ha subito, e tutt'ora subisce, trasformazioni in base a chi lo cucina e all'uso per cui è pensato.

Così lo zuccotto diventa un'ottima ricetta per riciclare panettone e pandoro che sostituiscono egregiamente il pan di spagna, oppure, come in

questa versione, viene rivisto in ottica moderna e fast, come il nostro **zuccotto savoiardi e ricotta**.

## INGREDIENTI PER LO ZUCCOTTO

RICOTTA VACCINA 500 gr

BISCOTTI SAVOIARDI 300 gr

PANNA FRESCA LIQUIDA 250 ml

ALCHERMES 250 ml

LATTE INTERO 250 ml

ZUCCHERO A VELO 100 gr

CACAO AMARO IN POLVERE 30 gr

## INGREDIENTI PER DECORARE

CACAO AMARO IN POLVERE

ZUCCHERO A VELO

LAMPONI 3

## PREPARAZIONE

- 1 In una scodella capiente versa la ricotta vaccina scolata del suo eventuale siero, unisci lo zucchero a velo setacciato e mescola con una forchetta fino ad ottenere una crema liscia.





**2** In un'altra scodella monta la panna fresca liquida, con le fruste elettriche, fino a renderla soda. Quando avrai ottenuto il risultato descritto uniscila alla crema di ricotta mescolando delicatamente con una spatola dall'alto verso il basso per non farla smontare.

Copri con pellicola trasparente e riponi in frigorifero 15 minuti.





3 Mentre attendi che la crema si solidifica, prepara lo stampo. Per questo zuccotto serve

uno stampo a cupola da 22 cm. Rivesti la parte interna con la pellicola trasparente.

Inizia ad inzuppare i savoiardi nell'alchermes disponendoli sul fondo dello stampo per creare la base, e poi a raggiera tutti intorno.

Idea furba: se ci sono bambini a tavola puoi inzuppare una metà dei savoiardi nell'alchermes e l'altra metà nel latte in modo che anche loro avranno la fetta di dolce senza il liquore.





- 4 Quando avrai terminato di rivestire lo stampo con i savoiardi, riprendi la crema dal frigorifero e inizia a spalmarne metà all'interno dello zuccotto, sopra i savoiardi, creando uno spessore di un centimetro. La crema andrà spalmata sul fondo e sui lati, lasciando un nido al centrale che ospiterà la crema al cioccolato.



- 5 Alla crema rimasta unisci il cacao amaro setacciato e mescola molto bene fino ad incorporare tutta la polvere.



**6** Riempi il nido centrale dello zuccotto con la crema di cacao e ricotta così ottenuta, usa una spatola o un cucchiaio per livellare il tutto.



**7** Adesso sei pronto per creare la base finale dello zuccotto: inzuppa gli altri savoiardi nel latte, disponili uno accanto all'altro ricoprendo tutta la crema.

Chiudi con la pellicola trasparente e lascia riposare in frigorifero 8 ore





**8** Trascorso il tempo di riposo elimina la pellicola e, usando un piatto piano, rigira molto delicatamente lo zuccotto, quindi rimuovi lo stampo e toglì con attenzione l'altra pellicola che lo ricopre.

Decora lo zuccotto con il cacao in polvere setacciato, zucchero a velo e qualche lampone.  
Servi a fette.







## CONSERVAZIONE

Conserva lo zuccotto per 2 giorni sopra un piatto, nella parte bassa del frigorifero.

## CONSIGLIO

Al posto dell'alchermes e del latte puoi scegliere la bagna che preferisci, alcuni esempi possono essere latte e vaniglia, latte e cacao, limoncello diluito con un pochino di acqua o il marsala.

Come farcitura puoi utilizzare anche il mascarpone.

Per una versione ancora più golosa puoi impreziosire la farcitura con gocce di cioccolato o canditi.