

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle al mascarpone

di: *frangipane*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **50 min** COTTURA: **55 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

4 fette di pancarrè
14-16 amaretti
100 g di mascarpone
2 cucchiaini di liquore Amaretto
40 g di farina di mandorle
8 tuorli
2 cucchiaini di cannella in polvere
50 g di farina d riso
50 ml di acqua frizzante
1 cucchiaio di zucchero a velo
2 uova
2 cucchiaini di vanillina
circa 100 g di zucca
160 ml di latte
160 ml di panna
70 g di zucchero
1 stecca di vaniglia
abbondante olio di semi.

PREPARAZIONE

1 Frullare nel mixer il pancarrè senza crosta con gli amaretti.



2 Unite il mascarpone.



3 Il liquore.



4 La farina di mandrole, 2 tuorli e la cannella.



5 Mescolare bene.



6 Formate 8 oppure 10 frittelle e mettetele in frigo.



7 In una ciotola mescolare la farina di riso, l'acqua, lo zucchero a velo, 2 uova e la vanillina.

Fate riposare in frigo.



8 Infornate la zucca avvolta nella carta stagnola a 190°C per circa 20 minuti.



9 Frullare nel mixer la zucca.



10 Mettete in una casseruola la zucca con il latte e fate cuocere per 10 minuti.



11 Frullare e passare al colino.



12 Unite la panna e rimettete sul fuoco.

In una ciotola mescolare 6 tuorli con lo zucchero ed i semini della vaniglia.



13 Unite questo composto alla zucca e fate addensare.



14 Passate al colino e fate raffreddare.



15 Passate le frittelle nella pastella.



16 In una padella portate a temperatura abbondante olio e friggere le frittelle.



17 Servite con la crema di zucca e cospargete con zucchero a velo ed amaretti sbriciolati.

