

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Mousse croccante ai pistacchi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Mousse croccante ai pistacchi: un dolce al cucchiaio che è un trionfo di sapori e profumi... La ricotta racchiude infatti, oltre ai deliziosi pistacchi, l'aroma dell'arancia e della cannella, oltre che la dolcezza dell'arancia candita...

## INGREDIENTI

RICOTTA 300 gr  
ZUCCHERO A VELO 50 gr  
ARANCE ½  
CANNELLA IN POLVERE  
ZUCCHERO 100 gr  
PANNA montata - 50 gr  
PISTACCHI sgusciati - 80 gr  
SCORZA DI ARANCIA CANDITA

## PREPARAZIONE

- 1 Scottate i pistacchi per qualche minuto in un pentolino con acqua bollente, scolateli e spellateli sfregandoli in un canovaccio.



- 2 Lavorate la ricotta a crema con lo zucchero a velo, la scorza d'arancia grattugiata finemente e un pizzico di cannella.



3 Alleggerite il composto con 50 g di panna montata.



- 4 Fate caramellare in una padella possibilmente antiaderente lo zucchero con i pistacchi, quindi rovesciate il composto sul piano di lavoro coperto con un foglio di carta forno; appiattitelo allo spessore di circa 1 cm aiutandovi con una spatola, quindi lasciatelo raffreddare completamente.





5 Tritate grossolanamente il croccante e mescolatelo alla mousse di ricotta.



6 Distribuite la mousse in 4 bicchieri o coppe e servitela fredda decorata a piacere con scorzette di arancia candita.