

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Profitterol alla ricotta

di: *Ludi*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO PER I BIGNÈ



PER I BIGNÈ

150 g di acqua
75 g di burro
100 g di farina setacciata
3 uova intere
un pizzico di sale.

PER LA CREMA DI RICOTTA

400 g di ricotta di pecora
150 g di zucchero.

PER LA GANACHE

400 g panna fresca liquida
40 g burro
40 g miele
300 g cioccolato fondente al 53%.

PREPARAZIONE

1 Preparate i bignè: in una casseruola mettete a bollire l'acqua, il sale ed il burro.

Quando l'acqua bolle ed il burro si è sciolto togliete dal fuoco, unite tutta la farina e mescolate bene.

Rimettete sul fuoco e cuocete sempre mescolando per un paio di minuti o fino ad ottenere una palla che si stacca dalle pareti.

Spegnete il fuoco ed unite le uova una alla volta, aggiungendole sempre quando il precedente è ben amalgamata. Per facilitare l'operazione potete usare le fruste elettriche con i ganci a spirali.

Se per caso l'impasto risultasse troppo denso aggiungete un tuorlo.

Formate con l'aiuto della sacca da pasticciare con bocchetta liscia larga dei mucchietti nella placca da forno rivestita di carta forno, i mucchietti devono essere ben distanziati perchè crescono molto.

Cuocete a 200°C per 30 minuti.

Non aprite il forno durante la cottura.



2 Per la crema di ricotta:

lasciate sgocciolare la ricotta per farla asciugare.

Mescolare bene la ricotta con lo zucchero.

Lasciate riposare per un'ora e quindi setacciatela almeno 3 volte.



3 Dividete a metà i bignè e farcire con la crema di ricotta.



4 Posizionateli sopra un piatto da portata formando una piramide.

Preparate la ganache: scaldata la panna, il burro ed il miele fino ad arrivare a 70°C (se non avete il termometro portate il composto a primo bollore)

Versate questo composto sul cioccolato spezzettato.

Mescolate delicatamente con una frusta a mano fino ad ottenere una crema liscia e lucida.



5 Versate la ganache sui bignè.



6 Decorate con della panna e delle noccioline tritate.

