

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ricotta e pera

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *+ 1 ORA DI RIPOSO IN FRIGORIFERO*



Ricotta e pera: non ha bisogno di presentazioni, soprattutto sulla costiera amalfitana dove tutti capiranno al volo che intendete questo meraviglioso dolce al profumo di pere! Golosissima e molto ricercata, ricotta e pera è una ricetta con cui avrete molto successo!

Seguite il nostro video e vedrete che questo dolce goloso verrà perfetto!

PER LA PASTA FROLLA

BURRO 700 gr

TUORLO D'UOVO 200 gr

ZUCCHERO 400 gr

FARINA 1 kg

VANILLINA 1 bustina

PER LA FARCIA

RICOTTA DI PECORA 200 gr

ZUCCHERO 40 gr

PANNA montata - 100 gr

PERE 2

AROMA AL RHUM 2 ml

PREPARAZIONE

- 1 Setacciate la ricotta fino a renderla cremosa e molto liscia, unitevi lo zucchero aromatizzato con qualche goccia di aroma rum.



- 2 Unite, ora, la panna montata mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il composto.



- 3 Incorporate anche le pere pulite e tagliate a dadini piuttosto piccoli.



- 4 Raccogliete la farcia in una sac à poche e distribuitela su metà dei dischi di biscotto, quindi coprite il tutto con i dischi di frolla rimasti schiacciando leggermente per distribuire bene la farcia.





5 Livellate la farcia sui bordi con una spatola per un risultato più ordinato.

Decorate, infine i dolcetti: spolverateli abbondantemente con dello zucchero a velo, realizzate un ciuffetto di panna montata sul biscotto e incastonatevi delle fettine di pera.





6 Riponete i dolcetti in frigorifero per almeno un'ora prima di servirli in tavola belli freddi.

