

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ricotta e pere scomposta

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



**Ricotta e pere scomposta:** un dolce delizioso e versatile, ispirato alla tipica [torta ricotta e pere](#). Ottimo nella versione che vi proponiamo, potete anche sostituire le nocciole con un altro tipo di frutta secca e la frutta fresca con quella che più vi piace... Avrete così un dolce sempre nuovo e sempre buonissimo! È proprio l'idea giusta che cercavi se devi realizzare un dessert a fine pasto che vada bene come monoporzione. Servito in bicchierini infatti è perfetto perché può essere realizzato in anticipo e servito poi al momento giusto.

Volete realizzare anche un secondo dolce al cucchiaio? Seguite il nostro consiglio e preparate

anche la [mousse al caffè](#): l'ameranno tutti!

## PER LA CREMA RICOTTA E PERA

RICOTTA DI PECORA 280 gr

PANNA 280 gr

PERE 2

ZUCCHERO 70 gr

CANNELLA 1 gr

## PER LE PEPITE ALLE NOCCIOLE

FARINA 100 gr

FARINA DI NOCCIOLE 40 gr

BURRO 60 gr

ZUCCHERO A VELO 40 gr

UOVA 20 gr

## PREPARAZIONE

**1** Per realizzare la ricotta e pere scomposta, iniziate preparando la pasta frolla alle nocciole per le pepite.

Nel boccale di un frullatore, frullate insieme il burro, la farina e le nocciole in polvere, fino ad ottenere uno sfarinato omogeneo.

Aggiungete lo zucchero e l'uovo, mescolando velocemente; otterrete un risultato molto morbido.



**2** Coprite l'impasto con della pellicola e riponetelo in frigorifero per almeno un'ora.

Riprendete l'impasto dopo il riposo e realizzate delle palline di circa un centimetro di diametro, allineatele in una teglia foderata di carta forno e infornate a 170°C per circa 10 minuti o fino a doratura.



**3** Al termine della cottura spegnete il forno e lasciate freddare le pepite nel forno spento, questo le renderà più friabili.

Sbucciate le pere e poi tagliatene una parte a cubetti e una parte a fette per la guarnizione.

Spadellate le pere, sia quelle a cubetti che quelle a fette, con una noce di burro e poco

zucchero fino a che non risultino ben colorite.



**4** Setacciate la ricotta in modo da renderla liscia e unite lo zucchero.



**5** Aggiungete la panna precedentemente montata e le pere a cubetti.



**6** Mescolate con una spatola dal basso verso l'alto fino ad ottenere una crema omogenea.

Al momento di servire distribuite la crema in coppe o bicchieri, guarnite con le fette di pera e le pepite alle nocciole e terminate con una spolverata di cannella.

## CONSIGLIO

**Al posto della frolla cosa potrei utilizzare?**

Anche dei biscotti sbriciolati quelli di tipo digestive per intenderci, andranno benissimo.

**Quanto tempo prima posso preparare la crema?**

Puoi anticiparti anche di 5-6 ore e lasciarla in frigorifero.

**Volendo invece realizzare il dolce classico, è molto difficile?**

No, segui la nostra [ricetta](#).