

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](#).