Crostata di ricotta con uvetta e canditi

admin

aprile 12, 2014 - Crostate, Dolci, Piatti Regionali, Piatti tipici Campani, Quaresima, Ricette Consigliate, Ricette delle Feste, Ricette di MarGi, Ricette per Capodanno, Ricette per Natale, Ricette per Pasqua, Ricette Sfiziose, Speciali - Tagged: crostata, crostata con canditi, dolci pasqua, pastiera, pastiera con riso, pastiera napoletana, pizza ferrata, ricetta, ricetta crostata, ricette, ricotta, ricotta e canditi, riso, uvetta e canditi -

La crostata di ricotta con uvetta e canditi è un dolce sfizioso e profumato che stuzzicherà il palato dei presenti, conosciuta anche come pastiera con riso.

Ecco come si presenta all'interno il nostro dolce

Ideale per concludere i vostri pranzi speciali, come Natale e Capodanno, ma anche se volete stupire i vostri ospiti in qualunque occasione. La frolla morbidissima racchiude un cuore ricco di gusto, tutto da provare. Noi realizziamo questa crostata in qualsiasi momento dell'anno ma se proprio vogliamo dirla tutta e vogliamo chiamarla con il suo vero nome questa crostata altro non è che la pastiera napoletana un dolce tipico campano, realizzato, oggigiorno, in occasione della Pasqua.La pastiera napoletana è un dolce antichissimo che veniva preparato, originariamente, in prossimità della primavera e successivamente come dolce pasquale. Noi abbiamo preparato questo dolce usando il riso ma lo si può preparare anche con il grano cotto, il cui uso conferisce un colore giallo intenso al prodotto. Non si sa bene quali dei due ingredienti rispetti la tradizione perché il nome "Pastiera" deriva proprio dall'uso della pasta cotta nella ricetta. Qualunque sia la tradizione la pastiera napoletana è un dolce buonissimo e almeno una volta bisogna realizzarlo.

Realizzate questo dolce e diteci cosa ne pensate!

Approfondisci leggendo Base per pasta frolla, ricetta facile e veloce

Crostata di ricotta, uvetta con canditi

Un dolce unico per i vostri momenti di festa. Seguite i passi e in breve riuscirete a realizzare questa crostata di ricotta buonissima.

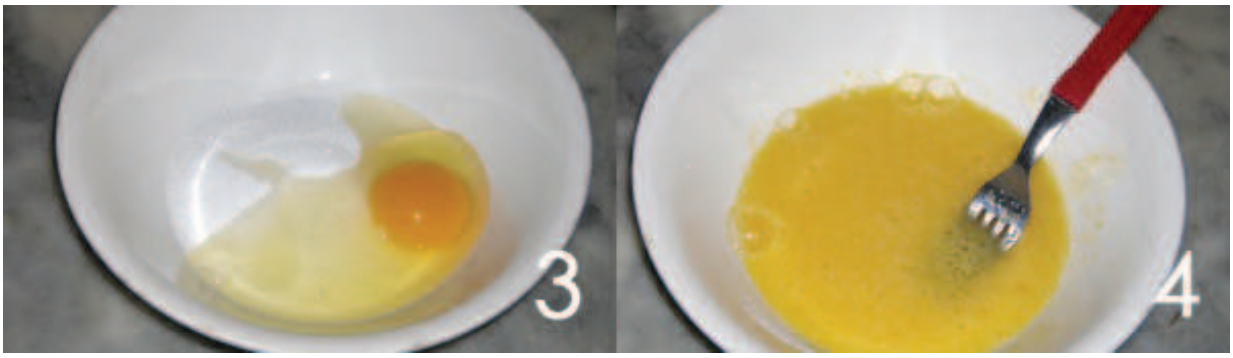
Ingredienti

- PER LA PASTA FROLLA
- 500 gr farina *00*
- 180 gr zucchero
- 2 uova
- 250 gr burro
- 1 bustina di lievito *vanigliato*
- PER IL RIPIENO
- 100 gr riso *bollito*
- 100 gr ricotta
- 2 cucchiai di zucchero
- 1 uovo
- limoncello *q.b.*
- canditi *secondo i vostri gusti*
- uvetta

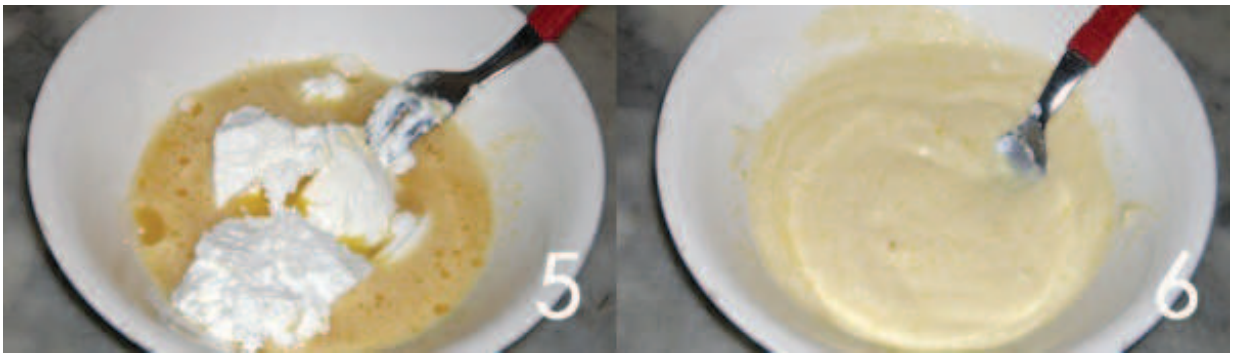
Istruzioni

1. Mettete l'uvetta a riprendere in una ciotola con il liquore al limoncello. Cuocete il riso e mettete a raffreddare.

2. Mescolate energicamente zucchero e uova, fino a che sentirete lo zucchero completamente sciolto.



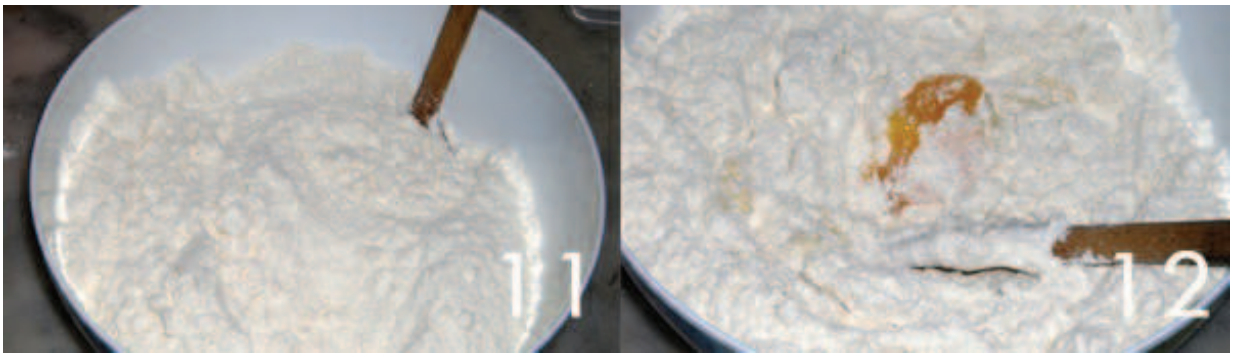
3. Aggiungete la ricotta e mescolate, amalgamando bene il tutto.



4. Unite la crema al riso e aggiungete l'uvetta, strizzata dal liquore in eccesso, e i canditi.

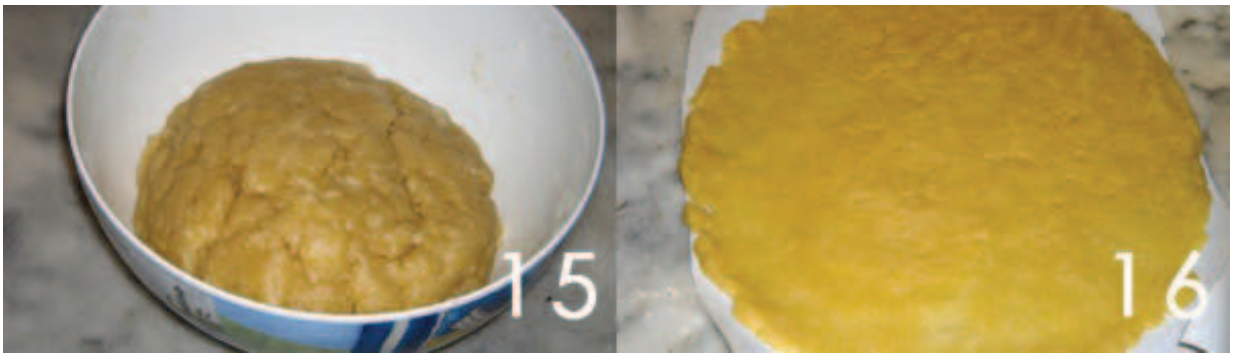
5. Mescolate bene il composto e mettete da parte. Iniziate a sciogliere il burro a fiamma bassissima. Vi consigliamo di mettere sul fondo della pentola un filo di olio, aiuterà il burro a sciogliersi e non bruciarsi.

6. Prepariamo la pasta frolla unendo zucchero, farina e uova. Mescolate con un cucchiaio di legno.



7. Aggiungete il burro fuso e amalgamate bene. Aggiungete il lievito.

8. Lavorate bene e fate riposare qualche minuto. Stendete la pasta su un foglio di carta da forno.



9. Mettete in una teglia la pasta frolla e distribuite il ripieno. Coprite con la pasta frolla restante ed infornate a 180 gradi (preriscaldate il forno qualche minuto prima di infornare) per circa 30 minuti, finchè la crostata sarà dorata.

10. Potete aggiungere al ripieno anche delle fettine di mela tagliate sottili, piacerà in modo particolare ai bambini. Togliete dal forno e sploverate con zucchero a velo a volontà.

About the author

Vuoi ricevere le ultime novità del nostro blog?

Iscriviti alla NEWSLETTER DI MARGI

Informazioni sulle autrici

admin ha scritto 787 articoli. Questo articolo è stato scritto il 12/04/2014

Maria e Giusy, ovvero MarGi, siamo due ragazze appassionate di cucina, ci piace sperimentare e proporre sempre nuovi piatti. Se vi fa piacere, seguiteci...

Torta ricotta e pere

admin

marzo 17, 2014 - Crostate, Dolci, Piatti Regionali, Piatti tipici Campani, Ricette Consigliate, Ricette Sfiziose, Torte - Tagged: giffoni, pere, ricetta torta ricotta e pere, ricotta, torta amalfitana, torta con pere, torta con ricotta, torta di amalfi, Torta ricotta e pere -

Torta ricotta e pere, un dolce buono e leggero, freschissimo.

Questa torta è davvero speciale, a metà tra una torta classica ed una cheesecake, dalla superficie morbida e profumatissima. La torta ricotta e pere è stata preparata utilizzando le nocciole ma in alternativa potete utilizzare anche le mandorle. E' ideale da presentare a un pranzo importante, perfetto per chiudere le vostre portate poichè ha una bella presentazione ed è leggerissimo. Inoltre questo dolce ha il grande vantaggio di poter essere preparato anche il giorno prima lasciandovi più tempo per tutto il resto. Non vi resta che provare le due varianti e scegliere quella che più vi piace.

Ingredienti

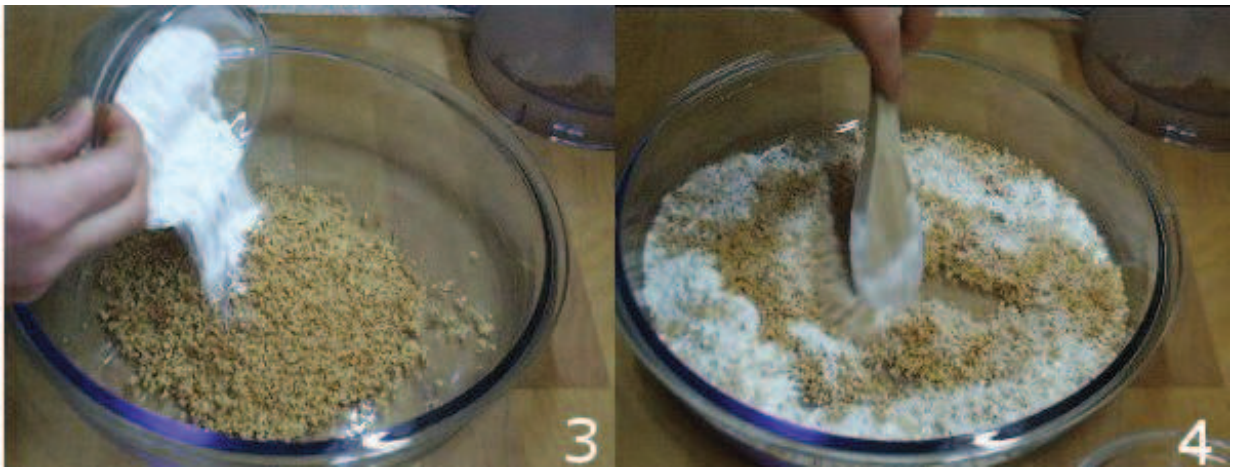
- INGREDIENTI PER LA BASE
- 4 uova
- 150 gr di zucchero *semolato*
- 130 gr di nocciole

- 40 gr di farina *00*
- 40 gr di burro
- INGREDIENTI PER LA FARCIA ALLA RICOTTA
- 350 gr di ricotta *di mucca*
- 120 gr di zucchero *semolato*
- 150 ml di panna *per dolci*
- 1 bustina di vanillina
- INGREDIENTI PER LA FARCIA ALLE PERE
- 350 gr di pere
- 1 cucchiaio di zucchero *a velo*
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 20 gr di burro
- ALTRI INGREDIENTI
- zucchero a velo *q.b. per decorare*
- burro *q.b. per ungere la teglia*
- farina *q.b. per spolverizzare la teglia*
- TORTIERA USATA: 26 CM

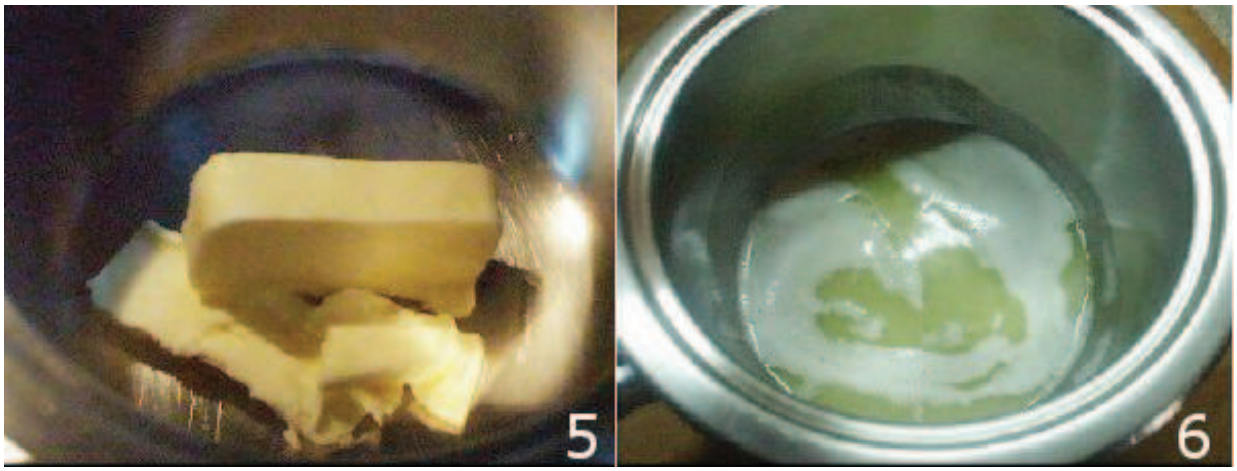
Istruzioni

1. Tostate leggermente le nocciole e tritatele finemente (foto 1 e 2).

2. Trasferite le nocciole in una ciotola, aggiungete la farina 00 e mescolate bene (foto 3 e 4).



3. Sciogliete il burro e fatelo intiepidire (foto 5 e 6).

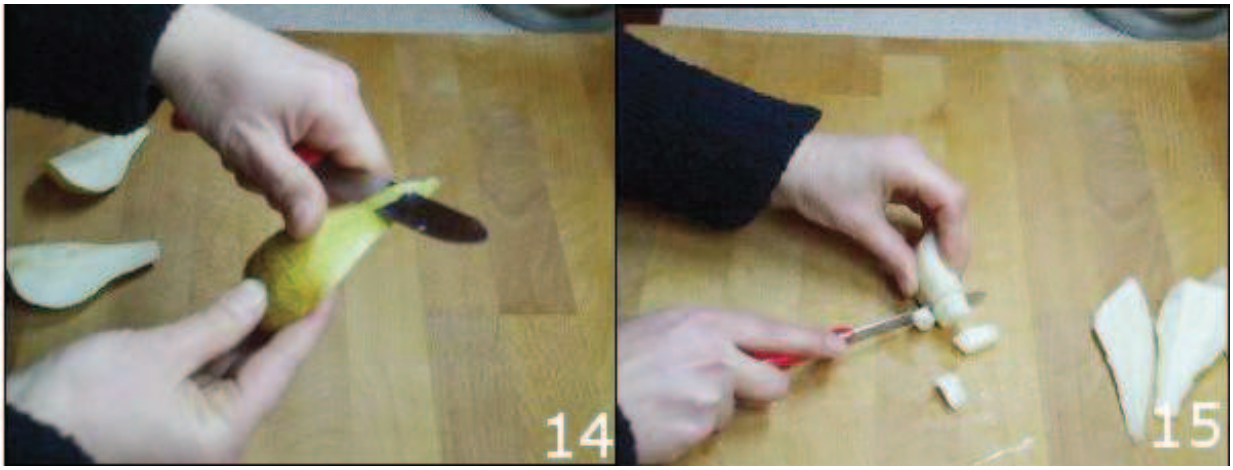


4. Con un frullatore lavorate le uova intere e lo zucchero fino ad ottenere un composto molto spumoso. Lasciate le fruste e, con un cucchiaio di legno, incorporate lentamente le farine alle uova con il classico movimento che va dall'alto verso il basso (foto 7 e 8).

5. Da ultimo aggiungete a filo il burro e mescolate bene (foto 9 e 10).

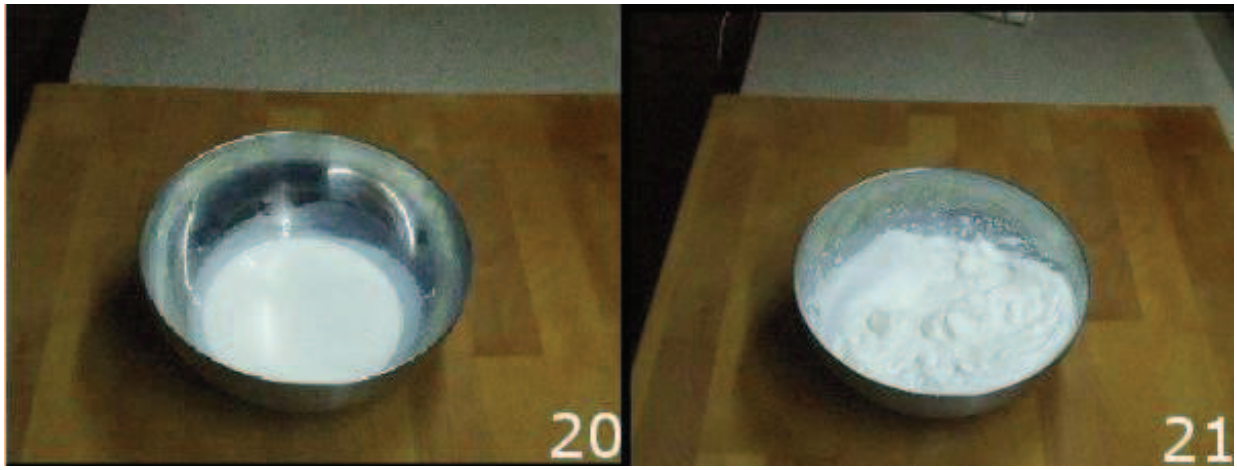
6. Imburrate ed infarinate una tortiera a cerniera, versate metà composto e fate cuocere a 180° per circa 10 minuti. Fate intiepidire, togliete la base dalla cerniera e cuocete l'altra metà del composto (ricordatevi di imburrare ed infarinare la tortiera) (foto 11, 12 e 13). Otterrete 2 dischi uguali.

7. Preparate la farcia alle pere.
8. Private le pere della buccia, pulitele e tagliatele a dadini (foto 14 e 15).



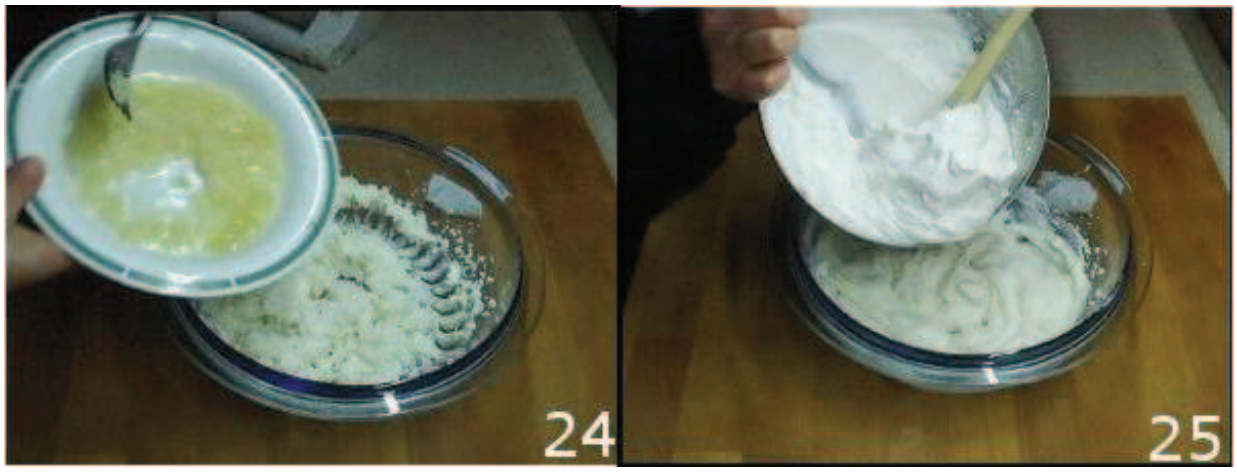
9. In una pentola mettete il burro, i pezzi di pera, 1 cucchiaio di zucchero a velo e uno di limone (foto 16, 17 e 18).

10. Fate cuocere a fiamma bassa per circa 15 minuti o fino a quando le pere si ammorbidiscono (foto 19). Spegnete e fate raffreddare.
11. Preparate la farcia alla ricotta: per prima cosa montate la panna (foto 20 e 21) .



12. In una ciotola lavorate la ricotta con lo zucchero e la vanillina (foto 22 e 23).

13. Unite le pere preparate in precedenza e mescolate; successivamente incorporate delicatamente la panna montata (foto 24 e 25).



14. Mettete la farcia in frigo, coperta con un foglio di pellicola trasparente (foto 26).
15. Quando tutto è pronto assemblate la torta.
16. Posizionate una base di pan di spagna in uno stampo a cerniera (noi abbiamo usato quello della cottura e come base il vassoio da portata) distribuite uniformemente la farcia di ricotta. Coprite con il secondo disco di pan di spagna facendo una leggera pressione (foto 27 e 28). Mettete in frigo per almeno 6 o 7 ore.

17. Trascorso il tempo di riposo riprendete la torta e, prima di togliere la tortiera, con un coltello staccate i bordi. Fatto ciò liberate la torta, livellate bene e spolverizzate con lo zucchero a velo (foto 29, 30 e 31).

About the author

Vuoi ricevere le ultime novità del nostro blog?

Iscriviti alla NEWSLETTER DI MARGI

Informazioni sulle autrici

admin ha scritto 787 articoli. Questo articolo è stato scritto il 17/03/2014

Maria e Giusy, ovvero MarGi, siamo due ragazze appassionate di cucina, ci piace sperimentare e proporre sempre nuovi piatti. Se vi fa piacere, seguiteci...

Ricetta di zuccotti con ricotta al profumo di rum

admin

Passioni e Ricette di MarGi

aprile 18, 2013 - Dolci, Piccola pasticceria, Ricette Consigliate, Ricette delle Feste, Ricette di MarGi, Ricette per Pasqua, Ricette Sfiziose, Riciclare gli avanzi, Speciali, Torte - Tagged: ricette con foto, ricette dolci facili, ricette fotografiche, ricette rum, ricotta, riso, rum, torta di ricotta -

Credereste mai che questa **ricetta di zuccotti con ricotta al profumo di rum** sia nata per caso? Ebbene si! Stavo preparando una crostata di ricotta quando mi sono resa conto di avere esagerato nel preparare il ripieno. Immaginate un gustosissimo mix di ricotta, canditi e riso non potevo certo gettarlo via (anche perchè vi abbiamo sempre detto che in cucina non si butta nulla). Il problema è che non c'erano neanche più ingredienti per preparare altra pasta frolla… Che fare? Ecco che entra in campo la creatività MarGi.

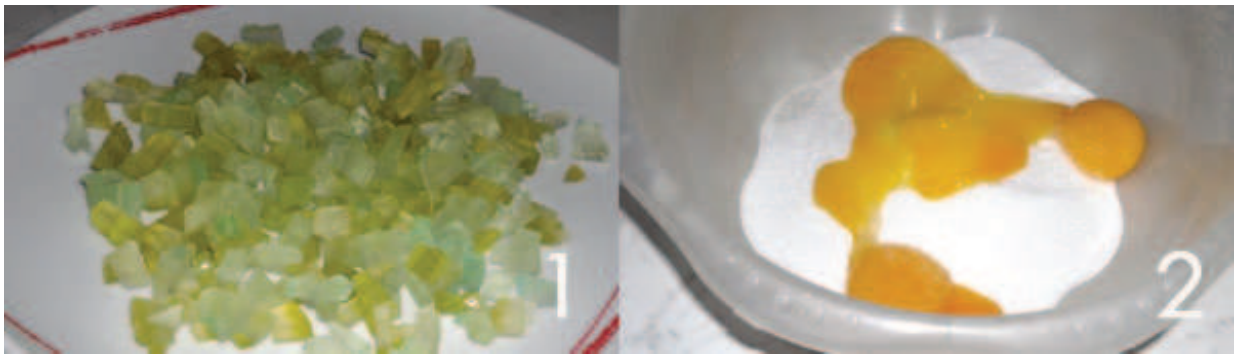
Ci siamo appigliate alla classica **preparazione della cheesecake** modificandola (un bel pò) e inserendo nuovi ingredienti. Questo è il risultato e, vi garantiamo, sia il profumo che il sapore è ottimo. La consistenza è morbidissima, si mangia davvero volentieri e me ne hanno chiesti altri. Questi zuccotti hanno avuto un successo insperato, ma non ho certo rivelato di averli creati per caso, (è un segreto solo per i nostri amici). Vedete quelle parti più chiare? Sono pezzi di biscotto che abbiamo sbriciolato. Il bello di questa ricetta è proprio il fatto che può essere realizzata con gli **ingredienti che avete in casa, magari avanzati** da qualche altra preparazione ch state facendo. Noi abbiamo usato la ricotta ma potete farlo anche con marmellate, pezzi di frutta ecc… Vi abbiamo incuriosito? Bene! Continuate a leggere la ricetta per scoprire come realizzarli e buon appetito!

Ricetta di zuccotti con ricotta al profumo di rum, un dolce ricco di gusto e profumo.

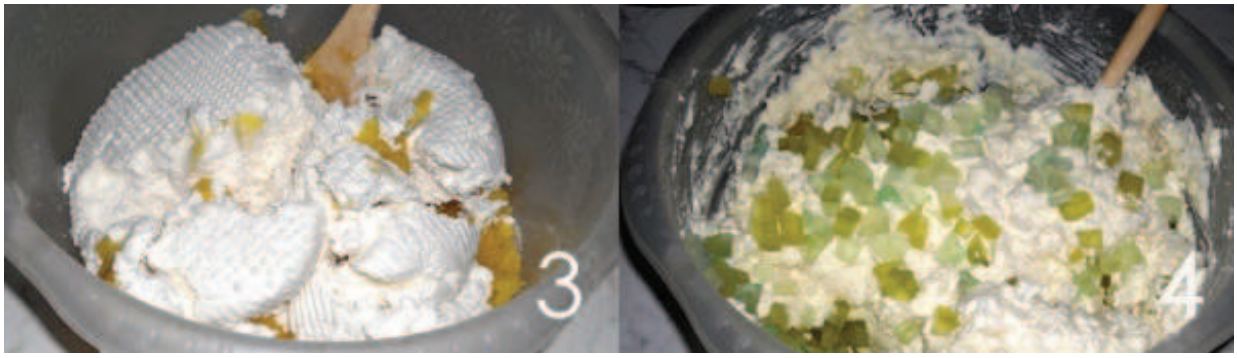
Ingredienti

Istruzioni

1. Tagliate a pezzi piccoli il cedro candito. Unite zucchero e uova, fate sciogliere bene lo zucchero.



2. Aggiungete la ricotta, il riso ed i canditi. Amalgamate il tutto.



3. Inserite la fiala, noi abbiamo usato quella all'arancia. Sbriciolate i savoiardi in una ciotola e bagnate col rum. Otterrete una consistenza morbida.

4. Foderate degli stampi in silicone e versate il composto di ricotta. Chiudete con altro impasto di savoiardi e rum. Infornate per circa mezz'ora a 160/170 gradi. Se avete usato stampi non in silicone potete alzare la temperatura di 10 gradi. Sformate, fate raffreddare e decorate con zucchero a velo se vi piace. Buon appetito!

About the author

Vuoi ricevere le ultime novità del nostro blog?

Iscriviti alla NEWSLETTER DI MARGI

Informazioni sulle autrici

admin ha scritto 787 articoli. Questo articolo è stato scritto il 18/04/2013

Maria e Giusy, ovvero MarGi, siamo due ragazze appassionate di cucina, ci piace sperimentare e proporre sempre nuovi piatti. Se vi fa piacere, seguiteci...

Sbriciolona farcita con ricotta e cioccolato

admin

novembre 28, 2012 - Crostate, Dolci, Ricette Consigliate, Ricette Economiche, Ricette Sfiziose, Ricette Veloci, Torte - Tagged: ricette crostata con ricotta, ricette dolci, ricette dolci con cioccolata, ricette dolci con foto, ricette dolci con immagini, ricette dolci con ricotta, ricette dolci facili, ricette dolci farciti, ricette dolci illustrate, ricette dolci semplici, ricette dolci veloci, Sbriciolona -

Tra le ricette dolci non poteva mancare la sbriciolona farcita con ricotta e cioccolato, un dolce di origini lombarde.

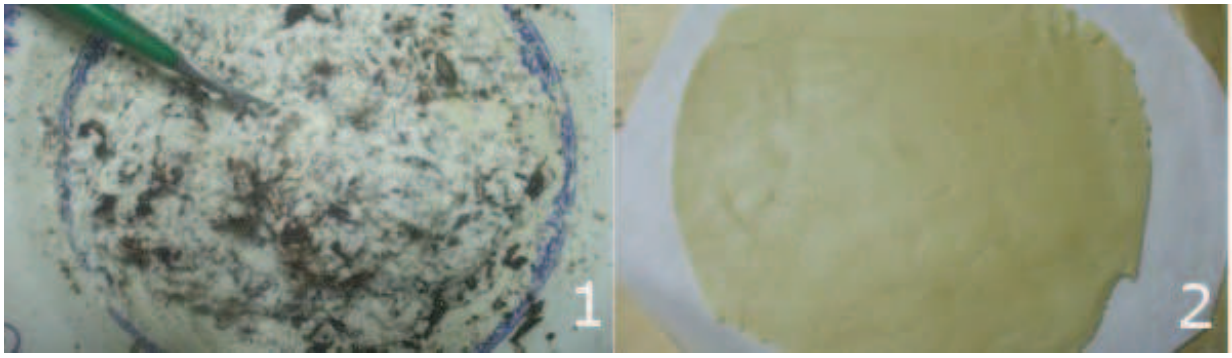
Di questa ricetta sono tante le versioni, soprattutto per la farcitura. In realtà è buona in qualsiasi modo la si farcisca. La base, invece, resta sempre la **pasta frolla per crostate dolci** (per la ricetta della pasta frolla clicca qui). La sbriciolona viene anche conosciuta come **sbrisolona** ed il motivo del suo nome è semplice: la pasta frolla è tanto morbida da sbriciolarsi letteralmente mentre la si mangia. Provate a realizzarla e vi renderete conto della sua bontà, ve lo garantiamo.

Sbriciolona farcita con ricotta e cioccolato, ricette dolci

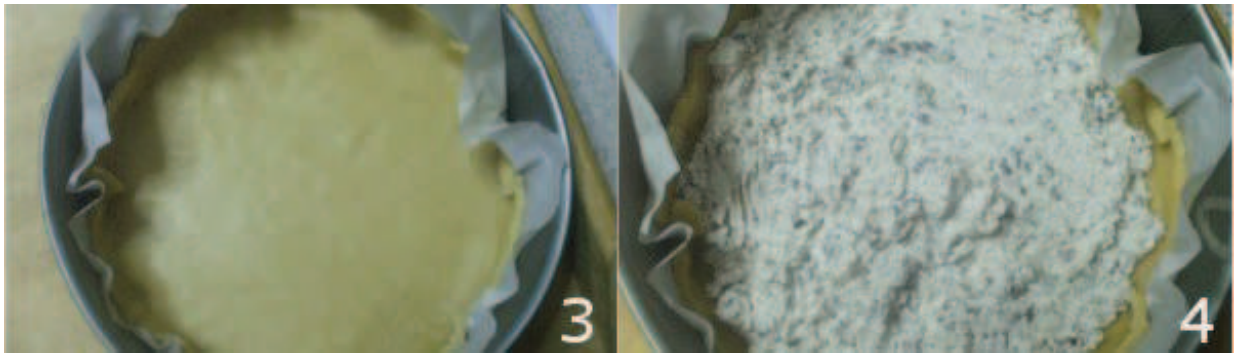
Ingredienti

Istruzioni

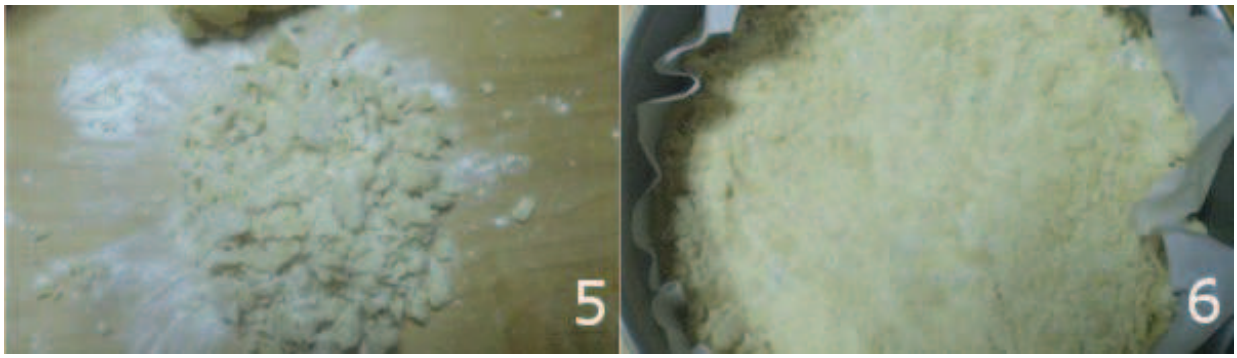
1. Preparate una dose di pasta frolla con 500 gr di farina. In realtà questa dose, per la dimensione della nostra teglia (24 cm), è stata più che sufficiente.
2. Mentre la pasta frolla riposa in frigo, 5 minuti prima di toglierla, preparate la farcitura. Mettete in una ciotola la ricotta, lo zucchero e il cioccolato fondente a scaglie. Amalgamate bene(foto 1). A questo punto prendete il panetto dal frigo, mettete da parte un pezzo di frolla: circa 100 gr (vi servirà per fare le briciole) e stendete il restante panetto direttamente sulla carta da forno aiutandovi con un matterello(foto 2).



3. Raggiunta la dimensione della vostra teglia, rifinite i bordi e trasferite tutto nella teglia (foto 3). A questo punto versate il ripieno di ricotta livellandolo con un coltello o una spatola(foto 4).



4. Adesso dovete procedere con la preparazione dello strato che coprirà la torta. Mettete un po' di farina sul piano da lavoro e iniziate a sbriciolare la frolla che avete messo da parte precedentemente(foto 5). Fatto ciò coprite il tutto con la frolla sbriciolata(foto 6), fate una leggera pressione sullo strato (in modo che venga tutto omogeneo) e infornate in forno caldo preriscaldato a 190° per circa 30 minuti.



About the author

Vuoi ricevere le ultime novità del nostro blog?

Iscriviti alla NEWSLETTER DI MARGI

Informazioni sulle autrici

admin ha scritto 787 articoli. Questo articolo è stato scritto il 28/11/2012

Maria e Giusy, ovvero MarGi, siamo due ragazze appassionate di cucina, ci piace sperimentare e proporre sempre nuovi piatti. Se vi fa piacere, seguiteci...