



RICOTTA, ARANCIA E...

Ingredienti

500 gr. di ricotta
120 gr. di zucchero
150 gr.di panna (montata)
200 gr. di arance
zucchero qb
1 rotolo dipasta sfoglia
zucchero a velo qb

Procedimento

Passare la ricotta al setaccio, aggiungere lo zucchero e amalgamare bene.
Incorporare delicatamente la panna e conservare in frigorifero.

Foderare una teglia con la carta da forno, spolverare la carta con zucchero a velo e posarvi la pasta sfoglia.

Spolverare la superficie con altro zucchero, coprire con altra carta da forno e una teglia di ugual misura (per non far gonfiare la sfoglia).

Cuocere a 180 °C per circa 15/18 minuti, controllando spesso affinché la sfoglia si cuocia e caramellizzi uniformemente.

Far raffreddare e sbriciolare.

Spremere le arance e recuperare la buccia.

In un pentolino mettere lo stesso peso di zucchero (pari a quello delle bucce) e il succo di arance.

Portare a bollire, aggiungere le bucce tagliate a julienne e cuocere dolcemente fino a quando diventano lucide.

Raffreddare e conservare in un contenitore in frigo.

Impiattare la ricotta, completare con la sfoglia, una spolverata di zucchero a velo e servire.