



SFOGLIA CROCCANTE, FICHI, SALSA ALL'UVA E RICOTTA

Ingredienti

gr 100 crema pasticcera
gr 25 panna fresca
gr 100 ricotta
gr 20 zucchero
n 1 foglio colla di pesce
n 2 fichi maturi
pasta sfoglia

per la salsa all'uva

Gr 50 uva
Gr 25 acqua
Gr 10 zucchero

Procedimento

Condire la ricotta con lo zucchero e un fico a pezzetti e mettere in un sac a poche. Stendere la sfoglia sottile e cuocerla in forno a 180° per 10 minuti.

Riscaldare la panna ed aggiungere il foglio di colla di pesce precedentemente

ammorbidito in acqua ed amalgamarlo alla crema.

Tagliare l'uva a metà, metterla in un pentolino con lo zucchero e l'acqua e far prendere il bollore.

Frullarla e setacciarla.

Nel piatto, spuntoni di ricotta, quenelle di crema, sfoglia a pezzetti, fichi e terminare con la salsa all'uva.