



Crema di ricotta (Sicilia) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

postato da Cristina

dolce - ricette regionali - Sicilia



per cannoli, cassata, cuccìa, cassatelle di Castellammare, cassata al forno, iris, cartocci ...

Ingredienti

Kg. 1 di ricotta di pecora
350 g. di zucchero
50 g. di gocce di cioccolato fondente
100 g. di zuccata a cubetti.

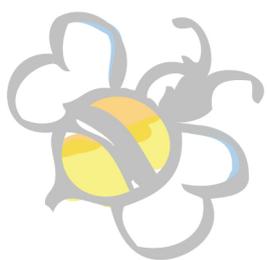
Per un'ottima crema occorre lavorare della ricotta di pecora di consistenza decisamente più ricca di grassi e quindi più corposa della ricotta di mucca (che però è meno calorica).

Bisogna comprarla con debito anticipo perchè fondamentale à lasciarla colare in un colino in frigo per 24 ore in modo da separarla dal siero di lavorazione che vi rimane incorporato. Dopo si procede alla macerazione con lo zucchero. Per 1 chilo di ricotta 350 g. di zucchero o più secondo i gusti (esagerata la dose dei nostri pasticceri di 650 g. di zucchero per chilo, ma è un escamotage per conservare i dolci più a lungo e per speculare sul peso).

Quindi con un frullino si amalgama la ricotta allo zucchero e si lascia insaporire in frigo alcune ore.

Dopo si dovrebbe setacciare cioè farla passare con l'aiuto di una spatola attraverso le maglie del setaccio per un paio di volte (operazione che le dà volume e sofficità). Ma lo lavoro solo col frullino.

Dopo si condisce: cubetti di zuccata e gocce di cioccolato fondente, ma da amalgamare rigorosamente a mano perchè il frullino danneggerebbe le gocce di cioccolato e la ricotta si sporchierebbe, mentre condizione essenziale à che rimanga di un bellissimo bianco candido (quindi proibito usare la cioccolato tagliata in casa). Le dosi di cioccolato e zuccata sono orientative in quanto cambiano secondo i gusti personali.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it