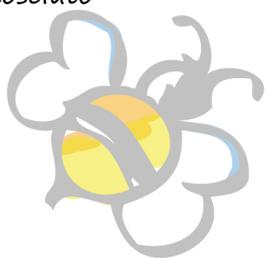




Dolci Pasquali - Colomba alle mandorle in salsa d'arancia - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto



eCucinando.it



Dessert - dolci pasquali -

Dalla prova del cuoco

Frolla

- ? 1 uovo
- ? 300 g farina
- ? 150 g burro freddo
- ? 100 g zucchero
- ? ½ cucchiaino scorza grat. limone

Pasta di mandorle

- ? 300 g zucchero
- ? 2 uova piccole
- ? 225 g polvere di mandorle
- ? 90 g farina
- ? 3 tuorli
- ? 200 g albumi (5)
- ? 1 bustina e ½ di lievito chimico
- ? Sale

Decoro

- ? 4 cucchiaini mandorle in lamelle
- ? 4 cucchiaini granella zucchero

Salsa alla ricotta

- ? 50 g zucchero
- ? 100 g acqua
- ? Scorza grat 1 arancia

- ? 300 g ricotta
- ? 3 cucchiaini zucchero velo
- ? 6 cucchiaini latte
- ? 50 g cioccolato a scaglie

Frolla

Nel mixer frullare la farina, 1 pizz sale, scorza con il burro fino a ottenere un composto farinoso, mettere a parte.

Frullare le uova con lo zucchero (non mettere lo zucchero sull'uovo, si brucia la pellicola), montato aggiungere la farina con il burro frullare e appena si forma una palla spegnere, si fa questo perché così la frolla è meno elastica.

Lavorarla un attimo con un filo di farina e metterla in frigo finché il burro si è solidificato (se facciamo un panetto schiacciato ci vorrà meno tempo).

Stenderla in una teglia a forma di colomba, bucherellarla su tutto la superficie e lungo tutto il bordo piegato.

Pasta di mandorle

Nel mixer frullare 2 uova, 3 tuorli con 300 g zucchero e 1 pizz di sale. Montare poi aggiungere la polvere di mandorle e la farina mescolata al lievito. Montare bene.

A parte montare a neve i 5/6 albumi, alla fine aggiungere 1 pizz di sale che stabilizza l'aria (prima no).

Al primo composto aggiungere 2 cucchiaini di albumi e mescolare un po? poi aggiungere gli altri e mescolare dall'alto verso il basso.

Mettere il composto sulla frolla. Coprire con la granella e le lamelle, fare l'occhio con una mandorla intera. In forno 180° - 55 60 min.

Salsa

In un pentolino sciogliere l'acqua con lo zucchero, quando è limpido aggiungere la scorza, quando l'acqua evapora e inizia leggermente a caramellare spegnere, deve essere come uno sciroppo addensato.

Raffreddare.



Nel mixer frullare ricotta, zucchero a velo, latte frullato aggiungere lo sciroppo e mescolare, mettere in una ciotola e coprire con il cioccolato a scaglie.

Servire la colomba con sopra un nido di tagliatelle di pasta frolla con delle ovette dentro e spolverare con zucchero a velo.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it