

Mixer Planet Logo

Facebook Logo LinkedIn Logo
Instagram Logo

Alessandro Borghese Kitchen Sound: crostata di ricotta prugne cannella

borgnese-20-ab19bae3

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.

OSPITE: STEFANO LAGHI

CROSTATA DI RICOTTA PRUGNE E CANNELLA

COSTO: basso

TEMPO: medio

DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti:

Per la pasta frolla:

1kg Farina tipo 2 grani antichi duri

600g Burro

400g Zucchero a velo

160g Tuorli

10g Baking

2 Bacche di vaniglia

Per la crema di ricotta:

200g Latte

250g Panna

350g Ricotta di bufala

200g Zucchero

75g Uova

25g Albume

45g Amido di mais

Per il ripieno mostarda con prugne, cannella e vino rosso:

250g Prugne secche denocciolate a cubetti

100g Albicocche secche a cubetti

200g Uvetta sultanina

50g Cubetti di arancio

2 Arance grattate

100g Vino rosso Barolo

3g Cannella

Per lo Streusel croccante:

100g Mandorle in polvere

150g Farina

100g Zucchero

110g Burro

50g Nocciole tritate grosse

2g Sale

1 Vaniglia in bacche

Preparazione:

Per la frolla:

Impastare burro e zucchero, aggiungere le uova con la vaniglia e infine la farina con il lievito.

Impastare poco, raffreddare subito.

Per la crema di ricotta:

Bollire il latte e la panna; nel frattempo sbattere insieme le uova, l'albume con lo zucchero e infine l'amido di mais; unire il tutto al latte e alla panna bollenti e cuocere sul fuoco come una classica crema pasticcera. Fare addensare, togliere dal fuoco e trasferire il composto in una ciotola facendolo raffreddare fino a circa 60°C, mescolando con una frusta. Unire poi la ricotta, ottenendo così un impasto liscio e cremoso.

Per il ripieno mostarda con prugne cannella e vino rosso:

Frullare il tutto al cutter almeno il giorno prima

Per lo Streusel croccante:

Impastare insieme fino a che diventa tutto sbriciolato, mettere in frigo.

COMPOSIZIONE E RIFINITURA DEL DOLCE

Foderare gli stampi con la frolla, mettere in frigo a fare rassodare poi spalmare sul fondo la mostarda, coprire con la crema di ricotta poi cospargere di streusel e cuocere in forno a 170°.

Decorare.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) **andate in onda su Sky Uno**