



ZENATO®

Pubblicazione: La Cucina Italiana

Luogo: Italia

Data: 1 gennaio 2024

LA CUCINA
ITALIANA

DOLCE

TORTA DI RICOTTA AL CIOCCOLATO FONDENTE

RICETTARIO GENNAIO 2024

l'uovo, 50 g di succo di arancia e la scorza grattugiata di mezza arancia.

Lavorate il composto fino a ottenere un panetto omogeneo e lasciatelo riposare in frigorifero, avvolto nella pellicola, per 1 ora.

PER IL RIPIENO

Lavorate la ricotta con lo zucchero e un pizzico di cannella, con le fruste elettriche, fino a ottenere una crema. **Aggiungete** le gocce di cioccolato (2 o 3 cucchiaini, a piacere).

PER LA TORTA

Riprendete il panetto di pasta e stendetene il 70% a uno spessore di circa 0,5 cm, con il matterello. Foderate con il disco di pasta uno stampo da crostata (24 cm), foderato con un foglio di carta da forno.

Riempite la torta con il ripieno di ricotta.

Stendete la pasta rimasta, anch'essa a mezzo cm di spessore e coprite la torta (integralmente, oppure ritagliandola in striscioline, come abbiamo fatto noi). Spennellatela con un po' di albume sbattuto.

Infornate a 180 °C statico, per 50 minuti circa.

Sfornate la torta, lasciatela raffreddare per almeno 2 ore prima di sfornarla, quindi servitela completando con scorze d'arancia.

Ristorante Da Giacomo, Milano

BOMBA DI GIACOMO

Un'icona della città, frequentata da un pubblico fedelissimo che ama l'atmosfera d'altri tempi e la cura del dettaglio. È sempre stato un approdo per chi naviga alla ricerca del buon pesce, preparato nelle ricette classiche: gli spaghetti con le vongole, l'insalata di mare, la zuppa di pesce, il fritto misto. Ma si trovano bene anche carnivori e vegetariani. La Bomba alla panna, ideata dal fondatore del piccolo impero Giacomo Bulleri, conclude al meglio la vostra esperienza, che può contare anche su un'ottima cantina.

Cuoca Emanuele Frigerio

Impegno Medio

Tempo 50 minuti

Vegetariano

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA SFOGLIA

230 g 1 rotolo di pasta sfoglia
farina – zucchero a velo

PER LA FARCITURA

500 g panna fresca – 125 g ribes

50 g mascarpone

30 g crema pasticciera

PER LA SALSA DI LAMPONI

200 g lamponi freschi

50 g zucchero semolato

PER LA SFOGLIA

Assottigliate ancora un po' la sfoglia

con il matterello, lavorando con un po' di farina. Bucherellate la superficie, spennellatela di acqua e cospargetela di zucchero a velo.

Trasferitela su una placca da forno, aiutandovi con la carta da forno, e cuocetela a 200 °C per circa 20 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare.

PER LA SALSA DI LAMPONI

Frullate i lamponi con lo zucchero, quindi passate al setaccio, per eliminare i semi, ottenendo una salsa liscia.

PER LA FARCITURA

Montate la panna non troppo soda, mescolatela con la crema pasticciera e il mascarpone, fino a ottenere un composto omogeneo.

Mescolatevi i ribes.

PER LE BOMBE

Tagliate nel disco di sfoglia 8 dischi di 8 cm di diametro.

Accoppiateli mettendo in mezzo la crema, come una farcitura, livellandola con una spatola.

Servite con la salsa di lamponi.

Da sapere Se volete preparare la crema pasticciera, scaldare 125 g di latte con un boccello di vaniglia aperto per il lungo. Sbattete a parte 2 tuorli con 50 g di zucchero e 1 cucchiaino di amido di mais (7 g). Versate il latte caldo, filtrandolo, sui tuorli, mescolate e tornate sul fuoco. Cuocete mescolando per 2 minuti. Lasciate raffreddare la crema ottenuta, prima di mescolarla a panna e mascarpone.



Torta di ricotta al cioccolato fondente pag. 77

L'abbinamento difficile tra il vino e il cioccolato si risolve bene con un passito rosso, fresco ed elegante, come il Recioto della Valpolicella Classico 2018 di Zenato che ha tannini vellutati perfetti per il fondente, e un gusto che ricorda le morelle sotto spirito. Servitelo a 14 °C. 36 euro, zenato.it

Le Bombe di Giacomo pag. 78

Ai dolci con salsa ai frutti di bosco si abbinano bene i vini passiti rossi. Da provare è il Passito di Primitivo Krab 2018 di Cantina Paolo Leo, con i suoi intensi profumi fruttati e il gusto persistente e fresco. Servitelo sui 10 °C. 18 euro, paololeo.it



L'interno del ristorante Da Giacomo, a Milano.