



ZENATO®

Pubblicazione: La Cucina Italiana
Luogo: Italia
Data: 1 gennaio 2024

LA CUCINA
ITALIANA

RICETTARIO GENNAIO 2024

DOLCE



TORTA DI RICOTTA AL CIOCCOLATO FONDENTE

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. Federate 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 albuminato.

Infernate 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, frequentato

da un pubblico fedelissimo che ama

l'atmosfera d'altri tempi e la cura

del dettaglio. È sempre stato un

oppido 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 conviventi

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 contina.

Cuoco: 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. Buccherellate la superficie, spennellatela di acqua e cospargetela di zucchero a velo.

Trasferitela su una placca da forno, asciugandovi 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

Togliate 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, scaldate 125 g di latte con un bocciolo 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

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 tonzini valutati perfetti per il fondente, e un gusto che ricorda le more rosse sotto spirito. Servitelo a 14 °C. 26 euro, zenato.it

Le Bomba di Giacomo: pag. 78

Al dolci con salse ai frutti di bosco si abbina bene i vini passiti rossi. Da provare il Passito di Primitivo Krikò 2018 di Confine Paolo Leo, con i suoi intensi profumi fruttati e il gusto persistente e fresco. Servitelo a 10 °C. 18 euro, paololeo.it



L'interno del ristorante Da Giacomo, a Milano.

LA CUCINA ITALIANA