



e-book

antonella degrassi
maria antonietta grassi
simone saimon rossi
paola uberti

ricotta & ricotta

ricette, cultura, curiosità



Edizione digitale Libricette.eu



RICOTTA & RICOTTA
ricette, cultura, curiosità

Questo e-book è stato realizzato da LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti, in collaborazione con il blog SLELLY di Paola Uberti e gli autori che hanno gentilmente concesso le proprie ricette e immagini e che restano gli unici proprietari e responsabili dei propri contenuti.

Coordinamento editoriale: LIBRICETTE.eu

Grafica: Paola Uberti

www.libricette.eu

info@libricette.eu

L'opera è liberamente condivisibile nel rispetto della proprietà intellettuale degli autori ed è riguardata dalla licenza Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 3.0 Italia.

Pubblicazione senza scopo di lucro, distribuzione gratuita.

Ricotta: di nuovo innamorata.

Rosaria Esposito

Gli autori



Paola "Slelly" Uberti

Blog SLELLY



Maria Antonietta Grassi

Blog IL POMODORO ROSSO DI MANTGRA



Antonella Degrassi

Blog LA CUCINA DI ANTONELLA



Simone "Saimon" Rossi

Blog AVANGUARDIA DI CUCINA VEGETARIANA

Il re dei latticini: sua maestà la ricotta

di Maria Antonietta Grassi

La ricotta ha origini antichissime: se ne trova traccia già in antichi testi dei Sumeri e degli Egizi.

In epoca romana, Catone descrisse dettagliatamente come i contadini romani la ottenessero dal latte di pecora e nel 1477 Pantaleone da Confienza nel Summa Lacticinarum spiegò dettagliatamente la metodica per la sua produzione.

La ricotta, come sottoprodotto di minor pregio del formaggio, era utilizzata quasi esclusivamente, abbinata al pane o alla polenta, dagli stessi pastori che la producevano. Ai nostri giorni è ampiamente utilizzata, sia al naturale, sia in ricette di vario tipo, dall'antipasto al dolce.

La ricotta non è prodotta dalla cagliata, ma da un suo sottoprodotto, il siero di latte, e per questo motivo non può essere considerata un vero e proprio formaggio, ma un latticino perché si ottiene riscaldando, con o senza aggiunta di acidificanti, il siero residuo dalla lavorazione del formaggio e a questo processo deve il suo nome ri-cotta (dal latino recoctus). Può essere prodotta sia con il latte vaccino sia con il latte di pecora.

Durante il riscaldamento del siero le proteine del latte (sieroproteine) si coagulano e formano dei fiocchi bianchi, che affiorano spontaneamente in superficie e inglobano al loro interno una certa quantità di grasso, lattosio e sali minerali.

Questa massa è quindi estratta con la schiumarola e raccolta in appositi cestelli forati per consentirne lo sgocciolamento, prima di conferirgli la caratteristica forma.

La ricotta è il più nobile tra tutti i latticini; la qualità proteica è, infatti, nettamente superiore rispetto a quella dei formaggi (ricchi di caseine anziché di sieroproteine), mentre il contenuto lipidico è notevolmente inferiore. La ricotta è quindi un prodotto relativamente povero di calorie, facilmente digeribile e apportatore di proteine ad altissimo valore biologico, calcio e altri preziosi minerali.

Si producono vari tipi di ricotta: di vacca, di pecora, di bufala, fresche, stagionate, naturali dal sapore dolciastro o addizionate di sale.

Per renderla più cremosa, è aggiunta della panna o del latte, ma aumentano i grassi. Generalmente la ricotta più magra è quella di vacca, seguita da quella di pecora e da quella di bufala.

Questo meraviglioso alimento, non essendo un formaggio stagionato, è ricco di lattosio, pertanto il suo utilizzo è sconsigliato a chi è intollerante a questo zucchero.

E' prodotta in varie regioni italiane; molto nota è la Ricotta Romana DOP che si ottiene dal latte di pecore di razza Sarda, Sopravvissana, Comisana, Massese, allevate su pascoli naturali della regione Lazio. Le particolari caratteristiche del territorio, donano un caratteristico sapore al siero di risulta proveniente dalla lavorazione dei pecorini. Questo gusto dolce differenzia la Ricotta Romana dalle altre.

Tipica della tradizione culinaria siciliana è la ricotta al forno, è salata a secco e infornata. Si presenta compatta con una crosta superficiale bruna e croccante. Ne esistono molte varianti, salate, dolci, speziate.

In provincia di Torino, nelle valli valdesi, troviamo la Ricotta Saras del fen (ricotta del fieno), che deve il suo nome alla stagionatura che avviene, appunto, nel fieno. E' in attesa dell'ottenimento del marchio DOP Europeo.

La ricotta "marzotica" pugliese è un prodotto tipico della regione Puglia e deve il suo nome al mese di marzo in cui è solitamente prodotta. E' pronta dopo circa un mese e si caratterizza per una leggera muffa che si forma sulla crosta e per il sapore leggermente piccante. Esiste un'altra ricotta tipica pugliese: la schianta, cui viene aggiunto del peperoncino piccante.

Anche in Calabria esiste una versione della ricotta con il peperoncino. Si produce con il latte di pecora o di capra mescolato con formaggio pecorino e cotta al forno.

In Sardegna si produce sia la ricotta fresca, con forma cilindrica, sia quella stagionata e salata da grattugiare.

La ricotta è prodotta anche in altri paesi europei: in Spagna (requeson) e a Malta (rikotta) in Grecia (myzithra, anthotyros), in Francia (sérac, brocciu corso).

Nelle regioni alpine di lingua tedesca è prodotta con il nome di Ziger. In Romania prende il nome di urdă, è conosciuta da tempi immemorabili ed è considerata come un prodotto tradizionale rumeno.



I mangiatori di ricotta
Vincenzo Campi
Olio su tela
1580 circa
Musée des Beaux Arts, Lione

Le ricetta

PIADINA RICOTTA E RADICCHIO TREVIGIANO

di Antonella Degrassi

Blog: [LA CUCINA DI ANTONELLA](#)

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti per fare la piadina, formare una palla che sia un impasto ben elastico, dividerlo in 4 parti. Tirare la pasta con il mattarello e poi tagliare la pasta con uno stampo di circa diam. 24.

Cucinare la piadina in una padella antiaderente qualche minuto per parte.

Preparare l'impasto con la ricotta, sale, qualche foglia di basilico spezzettato e qualche oliva tagliata a rondelle. Per ultimo incorporare il grana grattugiato.

Con questa crema spalmare la base delle 2 piadine.

Sopra appoggiare le foglie di radicchio trevigiano precedentemente grigliato e condito con sale e olio evo. Aggiungere lo speck e ricoprire con un'altra piadina.

Mettere le 2 piadine in forno per 10/15 minuti a 200 gradi, toglierle dal forno e tagliarle a metà.



Ingredienti per 4 persone

Per la piadina:

- gr.500 farina 00
- ml.75 olio evo
- 1/2 bustina lievito istantaneo
- gr.6 sale
- ml.200 acqua

Per il ripieno

- gr.200 ricotta
- basilico
- sale
- qualche oliva nera
- gr.40 grana grattugiato
- gr.100 speck
- qualche foglia di radicchio trevigiano alla griglia

VOL AU VENT CON RICOTTA E PROSCIUTTO COTTO

di Maria Antonietta Grassi

Blog: [IL POMODORO ROSSO DI MANTGRA](#)

Procedimento

Tritate finemente nel mixer il prosciutto cotto e mettetelo in una ciotola, unite la ricotta e il burro, amalgamate bene con le fruste fino ad ottenere una soffice crema uniforme.

Aiutandovi con un cucchiaino o con un sac a poche riempiate i vol au vent.

Mettete in frigo per mezz'ora e servite.

Buon appetito!



Ingredienti per 4 persone

- 8 vol au vent
- 100 gr di ricotta freschissima
- 50 gr di prosciutto cotto di ottima qualità
- 20 gr di burro ammorbidito

MUCCHE, PECORE E SALMONI

Involtini di salmone con ricotta mista al liquore di anice e wasabi

di Paola "Slelly" Uberti
Blog: [SLELLY](#)

Procedimento

In una ciotola metto la ricotta setacciata che condisco con un filo di olio EVO, un pizzico di sale, una macinata di pepe nero, la pasta di wasabi e pochissimo liquore all'anice.

Mesco lo accuratamente e assaggio per regolare di sapore. Il wasabi e il liquore all'anice dovranno essere percettibili, ma non così forti da annientare il sapore della ricotta.

Stendo le fette di salmone sul piano di lavoro e, se troppo grandi, le taglio a metà (devo ottenere circa 14 basi). Spalmo uno strato sottile di composto a base di ricotta su ciascuna fetta che arrotolo partendo dalla parte più stretta.

Lego gli involtini con un filo di erba cipollina tagliandone l'eccesso.

Lascio riposare in frigorifero per 30' prima di servire accompagnando con salsa di soia.



Ingredienti per 14 involtini circa

- 200 grammi di salmone affumicato a fette
- 130 grammi di ricotta mista (mucca e pecora)
- 14 fili di erba cipollina fresca
- 1 cucchiaino di pasta di wasabi
- Liquore all'anice q.b.
- Olio EVO q.b.
- Sale fino q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.

BOCCONCINI RUSTICI AL PARMIGIANO REGGIANO

di Maria Antonietta Grassi

Blog: [IL POMODORO ROSSO DI MANTGRA](#)

Procedimento

Tritate nel mixer le mandorle, mettetele in una ciotola e unite il parmigiano, la farina, un pizzico di sale.

Mischiate bene, versate l'olio e il burro ammorbidito, continuate ad amalgamare e infine unite il Marsala.

Impastate fino a ottenere un composto omogeneo.

Formate delle palline grosse come una noce o, se preferite, fatele più piccole e mettetele in una teglia rivestita da carta da forno.

Fate cuocere in forno già caldo a 180° per 15/20 minuti (dovranno essere dorate ma non secche), sfornatele e fatele raffreddare su di una gratella.

Nel frattempo passate al setaccio la ricotta e unite il Parmigiano. Lavate il basilico, tritatelo e unitelo al composto di ricotta e Parmigiano, aggiungete un goccio d'olio.

Mischiate bene e mettete in frigo per circa 30 minuti.

Farcite i bocconcini con il composto e uniteli tra di loro.

Buon appetito!



Ingredienti per 4 persone

- 100 gr di farina macinata a pietra
- 40 gr di olio extravergine d'oliva
- 40 gr di burro
- 100 gr di mandorle
- 80 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 25 ml di Marsala
- Sale q.b. Per la crema
- 100 gr di ricotta
- 40 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 4/5 rametti di basilico

MIGNONMANIA - Piccole torte salate di verdura con ricotta mista, cumino e menta

di Paola "Stelly" Uberti

Blog: [SLELLY](#)

Procedimento

Preriscaldo il forno a 200°C.

Taglio l'aglietto a piccole rondelle e carote e zucchine in piccoli tocchi.

Con il burro ungo l'interno di uno stampo da sei muffin.

In una padella scaldo un po' di olio EVO e vi faccio rosolare l'aglietto per pochi minuti.

Condisco con un pizzico di sale e una macinata di pepe, abbasso la fiamma e lascio stufare aggiungendo pochissima acqua bollente.

Alzo la fiamma, unisco le carote e le zucchine e rosolo per alcuni minuti mescolando per evitare che le verdure attacchino e brucino.

Riduco il fuoco, aggiungo il cumino in polvere, mescolo e lascio cuocere coperto sino a che carote e zucchine sono leggermente intenerite. Metto da parte e lascio raffreddare.

Nel frattempo, utilizzando un coppapasta, ritaglio sei dischi di pasta sfoglia che superino di 2,5 cm il diametro di base degli stampi da muffin.

Inserisco i dischi di pasta negli stampi pressando molto delicatamente per farli aderire. Pratico alcuni fori nella base con una forchetta.

In una capace ciotola verso le verdure, la ricotta setacciata e il latte. Unisco la menta tritata finemente e assaggio per regolare di sapore, aggiungendo sale, pepe o cumino se necessario.

Unisco i rossi d'uovo e mescolo fino ad ottenere un composto omogeneo.

Verso il composto all'interno degli stampi rivestiti di pasta sfoglia superando il bordo della pasta.

Inforno e cuocio per 20 minuti o fino a che la pasta sfoglia è ben dorata e la farcia ha creato una leggera crosticina. Estraggo dal forno e lascio riposare cinque minuti prima di servire decorando con una foglia di menta.



Ingredienti per 6 persone

- 160 grammi di carote (pesate già mondare)
- 150 grammi di ricotta mista (mucca e pecora)
- 100 grammi di zucchine (pesate già mondare)
- 1 disco di pasta sfoglia preferibilmente fatta in casa
- 2 tuorli d'uovo
- 50 ml di latte intero fresco
- 1 aglietto di medie dimensioni
- 1 cucchiaino di menta fresca finemente tritata
- Sale fino q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Cumino in polvere q.b.
- Burro q.b. per ungere gli stampi

COCOTTINE DI RICOTTA E SPECK

di Maria Antonietta Grassi

Blog: [IL POMODORO ROSSO DI MANTGRA](#)

Procedimento

Tagliate lo speck a dadini.

Setacciate la ricotta, unite le uova e mischiate bene. Aggiungete il Parmigiano ma, tenetene da parte due cucchiai, e il pepe.

Imburrate 8 cocottine e distribuite il composto, aggiungete su ognuna dei riccioli di burro e il parmigiano grattugiato rimasto. Infornate per 25/30 minuti.

E buon appetito!



Ingredienti per 4 persone

- 400 gr di ricotta
- 2 uova
- 100 gr di speck in una sola fetta
- 100 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 30 gr di burro
- Sale e pepe q.b.

SEDANO MARINATO E SPUMA DI RICOTTA ALL'ACETO BALSAMICO

di Simone "Saimon" Rossi

Blog: [AVANGUARDIA DI CUCINA VEGETARIANA](#)

Procedimento

Tagliate il sedano e fatelo marinare per 15 minuti nel succo di limone e arancia, emulsionati con 6 cucchiari di olio extravergine di oliva.

Nel frattempo sbattete la ricotta con una frusta, insieme a un cucchiaino di olio, due cucchiari di aceto balsamico ed erba cipollina a piacere.

Servite il sedano marinato in ciotole individuali, e sfornate la ricotta utilizzando un coppapasta.



Ingredienti per 4 persone

- 4 gambi di sedano
- 400 g di ricotta
- aceto balsamico
- 1 limone
- 1 arancia
- erba cipollina
- sale
- pepe
- olio

MINI CHEESECAKE SALATI CON COPPA E PESTO DI RUCOLA

di Maria Antonietta Grassi

Blog: [IL POMODORO ROSSO DI MANTGRA](#)

Procedimento

Prendete 10 coppapasta, spennateli con un po' di burro e rivestiteli internamente di carta da forno e metteteli in un contenitore.

Mettete a bagno in acqua fredda per dieci minuti i fogli di gelatina.

Tritate finemente i tarallucci, aggiungete l'origano e il parmigiano e mischiate bene.

Fate sciogliere il burro e unitelo ai tarallucci tritati, amalgamate bene e distribuite il composto nei coppa pasta, premete molto bene con il dorso di un cucchiaino.

Mettete il tutto a raffreddare in frigo per mezz'ora.

In una ciotola mettete i formaggi e amalgamateli bene, tritate la coppa e unitela ai formaggi. Aggiungete la paprika e mischiate bene.

Strizzate la gelatina e mettetela in un pentolino con 1 cucchiaino di latte, scaldate leggermente per farla sciogliere e poi unite tutto al composto di formaggi. Mescolate fino a ottenere una crema molto omogenea, poi distribuitela nei coppa pasta sopra la base di tarallucci, livellate bene e metteteli in frigo per almeno 4 ore.

Nel frattempo preparate il pesto di rucola.

Lavatela bene e asciugatela, poi mettetela nel mixer insieme ai pinoli, all'aglio, al sale e frullate fino ad ottenere un composto omogeneo. Mettetelo in una ciotola e unite il parmigiano e tanto olio quanto basta per renderlo molto morbido.

Estraete delicatamente i cheesecake dai coppapasta, metteteli su di un piatto da portata, distribuite un cucchiaino di pesto su di ognuno, versate un filo di olio e servite.

Ricordatevi di tirarli fuori dal frigorifero un quarto d'ora prima di mangiarli.

Se non avete i coppapasta così piccoli, potete fare un'unica forma quadrata o rotonda e poi ricavate dei quadratini o dei cerchi.

Buon appetito!



Ingredienti per 10 mini cheesecake di cm 4 di diametro

Per la base

- 150 gr di tarallucci all'olio
- 2 cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato
- 50 gr. di burro
- 1 cucchiaino di origano

Per la crema

- 125 gr. stracchino
- 125 gr di ricotta
- 100 gr di coppa in una sola fetta
- 1 cucchiaino di paprika
- 10 gr. di colla di pesce (gelatina)
- 1 cucchiaino di latte

Per il pesto di rucola.

- 1 mazzetto di rucola
- 2 cucchiaini di parmigiano
- 20 gr. di pinoli
- 1 spicchio d'aglio
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- sale grosso q.b.

TORTINO DI PORRI

di Maria Antonietta Grassi

Blog: [IL POMODORO ROSSO DI MANTGRA](#)

Procedimento

Pulite e lavate i porri eliminando la parte verde in eccesso e fateli cuocere 10 minuti in acqua bollente salata.

Scolateli e tagliateli a rondelle.

Accendete il forno a 180°C.

Unite le uova alla ricotta, amalgamate molto bene e unite metà del parmigiano.

Imburrate una pirofila rotonda da 26 cm., distribuite sul fondo i porri, ricopriteli con le fette di prosciutto cotto (o di speck se preferite) e versate il composto di ricotta e uova.

Distribuite sul tortino il rimanente parmigiano e infornate per 40 minuti.

Buon appetito!



Ingredienti per 4 persone

- 4 porri grandi
- 1 etto di prosciutto cotto o di speck
- 200 gr di ricotta
- 2 uova
- 100 gr di parmigiano reggiano grattugiato

QUICHE DI SPINACI E PASTA DI PANE

di Maria Antonietta Grassi

Blog: [IL POMODORO ROSSO DI MANTGRA](#)

Procedimento

Mettete il lievito sbriciolato in un recipiente.

Aggiungete metà dell'acqua necessaria, tiepida, lo zucchero e poi mescolate bene per sciogliere il tutto.

Lasciate riposare per 10 minuti.

Nel frattempo setacciate in un recipiente la farina con il sale.

Formate una fontana al centro e versatevi il lievito con l'acqua restante.

Mescolate il tutto con un cucchiaino di legno fino ad ottenere una palla di pasta.

Spolverizzate con la farina la spianatoia, posatevi la palla di pasta poi appiattitela con le mani stendendola leggermente.

Ripiegate i bordi opposti uno sopra l'altro poi appiattiteli nuovamente con le mani. Ripetete l'operazione più volte (per circa 10 minuti) facendo girare la pasta sulla spianatoia.

Quando la pasta sarà diventata elastica e liscia, ricopritela con un panno pulito e umido, al riparo dalle correnti d'aria e dal freddo (l'ideale è porla nel forno spento) e lasciatela lievitare per 30 minuti.

Rimettete la pasta lievitata sulla spianatoia infarinata, impastatela tirando in tutti i sensi allo scopo di aerarla per 5 minuti.

Confezionate una palla girandola tra le mani infarinate, ricopritela nuovamente con un telo e lasciatela lievitare per 1 ora.

Se non avete tempo o voglia per farvi la pasta di pane, potete sempre acquistarla già pronta.



Ingredienti per 6 persone

Per la pasta:

- 250gr. di farina di farina tipo "0"
- 10 gr. di lievito di birra
- 1,5 dl di acqua
- ½ cucchiaino di sale
- un pizzico di zucchero

Per il ripieno:

- 800 gr. di spinaci
- 200 gr. di prosciutto crudo tritato
- 1 carota piccola
- 1 cipolla piccola
- 1 gambo di sedano
- 225 gr. di ricotta
- 2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 10 uova di quaglia (o se non le trovate 3 uova di gallina)
- 3 cucchiaini di latte.
- Sale q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.

Nel frattempo lavate e fate cuocere, in pochissima acqua salata, gli spinaci : strizzateli e tagliateli grossolanamente.

Tagliate la carota, la cipolla e il sedano a piccoli dadini e metteteli a soffriggere con un po' olio in una padella.

Quando saranno dorati aggiungete gli spinaci e fate insaporire ed asciugare il liquido in eccesso.

Lasciate intiepidire e aggiungete il prosciutto crudo tritato.

Mescolate bene. Stendete la pasta di pane e ricavate un disco di circa mezzo cm. di spessore e ponetelo in una pirofila. Versate il composto di spinaci e prosciutto e livellatelo.

Sbattete le uova, unite la ricotta setacciate e amalgamate bene. Versate il tutto sopra gli spinaci.

Distribuite il parmigiano e richiudete i lembi della pasta.

Spennellate con il latte e infornate in forno già caldo (180°) per 40 minuti.

Buon appetito!

VERDE VOLANTE - Farfalle integrali alla doppia ricotta con crema di fave e menta

di Paola "Slelly" Uberti

Blog: [SLELLY](#)

Procedimento

Scotto le fave in acqua bollente non salata per 1 minuto.

Scolo e passo i legumi sotto un getto di acqua fredda.

Elimino la pellicina esterna e metto da parte.

In una padella soffrigo la cipolla tagliata a fette sottili in poco olio EVO.

Unisco le fave, condisco con un po' di pepe bianco e faccio insaporire a fiamma vivace per un minuto.

Lascio intiepidire il tutto per poi trasferire in un frullatore.

Unisco la ricotta vaccina, un filo di olio EVO, la menta, un pizzico di sale e poca acqua bollente.

Frullo fino ad ottenere una crema morbida e omogenea.

Assaggio per regolare di sapidità se necessario e metto da parte (attenzione a non esagerare con la menta che rischia di coprire gli altri sapori).

Lesso le farfalle in abbondante acqua salata, le scolo e le condisco con la crema di fave.

Distribuisco nei piatti, cospargo di ricotta salata tagliata a velo, rifinisco con una macinata di pepe bianco e un filo di olio EVO a crudo e servo immediatamente.



Ingredienti per 4 persone

- 320 grammi di farfalle integrali
- 200 grammi di fave fresche (il peso si riferisce ai legumi già privati del baccello)
- 150 grammi di ricotta vaccina freschissima
- 1/4 di cipolla bionda
- Ricotta salata q.b.
- Olio EVO q.b.
- Alcune foglioline di menta fresca
- Sale fino q.b.
- Pepe bianco macinato al momento q.b.

REGINETTE CON CREMA DI RICOTTA E BASILICO

di Maria Antonietta Grassi

Blog: [IL POMODORO ROSSO DI MANTGRA](#)

Procedimento

In una terrina setacciate la ricotta e lavoratela aggiungendo un po' di olio fino ad ottenere una crema omogenea e morbida.

Lavate e asciugate il basilico e mettetelo nel mixer insieme con le mandorle, il Parmigiano, la panna, l'aglio, un po' di sale e pepe. Frullate fino ad ottenere una crema e aggiungetela a quella di ricotta mescolando con cura.

Fate cuocere le reginette, scolatele al dente e versatele nella terrina amalgamandole bene alla crema di ricotta.

Servite subito e buon appetito!



Ingredienti per 4 persone

- 320 gr di reginette
- 200 gr di ricotta
- 12 mandorle pelate
- 5 rametti di basilico
- 50 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato
- ½ spicchio d'aglio
- 50 gr di panna fresca
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe q.b.

NONSOLOGIOVEDI - Gnocchi fondenti di patate con porri di Cervere, nocciole e ricotta dura

di Paola "Slelly" Uberti
Blog: [SLELLY](#)

Procedimento

Lesso le patate in abbondante acqua leggermente salata, partendo a freddo.

Quando i tuberi sono morbidi, li scolo, li privo della pelle quando sono ancora caldi e li passo in uno schiacciapatate facendoli cadere sulla spianatoia leggermente infarinata.

Regolo di sale e unisco la farina 00 poco alla volta, impastando. La quantità di farina necessaria varia a seconda della qualità di quest'ultima e delle patate.

L'impasto deve essere compatto e non si deve sbriciolare, ma deve essere molto morbido. Troppa farina rende gli gnocchi gommosi, consiglio quindi di smettere di aggiungere non appena l'impasto assume un minimo di consistenza e permette di realizzare lunghi cilindri. Questi ultimi devono avere un diametro di 2 cm circa e tutta la lavorazione deve avvenire con molta delicatezza e per un tempo non troppo lungo.

Taglio i cilindri ricavando segmenti lunghi 2 cm circa passo questi su una forchetta o su un rigagnocchi premendo delicatamente con il pollice per ottenere la forma definitiva. Sistemo gli gnocchi su un vassoio infarinato e metto da parte.

Porto a bollire una capace pentola di acqua bollente salata.

Nel frattempo preparo il condimento.

Tosto le nocciole in un padellino caldo avendo cura di non bruciarle.

Le trasferisco in un mortaio e le pesto grossolanamente assieme allo zucchero. Metto da parte.



Ingredienti per 4 persone

Per gli gnocchi:

- 650 grammi di patate a pasta bianca, "vecchie"
- Farina 00 q.b.
- Sale fino q.b.

Per il condimento:

- 140 grammi di nocciole (io ho usato la varietà Tonda Gentile delle Langhe)
- 140 grammi di porri (io ho usato la varietà di Cervere; il peso si riferisce all'ortaggio già mondato)
- 100 grammi di ricotta dura
- 50 grammi di Parmigiano Reggiano grattugiato al momento
- 2 cucchiaini di zucchero semolato
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale fino q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.

Affetto i porri a rondelle sottili e li sistemo in una padella assieme a due cucchiari d'olio.

Accendo la fiamma e faccio appassire i porri per alcuni minuti, fino a quando sono morbidi, aggiungendo poca acqua calda.

Quando il liquido è evaporato, unisco le nocciole, regolo di sale e pepe e salto il tutto per un minuto.

Con una grattugia a fori larghi ricavo una julienne dalla ricotta dura e la mescolo al Parmigiano Reggiano grattugiato.

Lesso gli gnocchi e li scolo con una schiumarola mantenendoli ben umidi di acqua di cottura.

Li verso nella padella assieme ai porri e alle nocciole, unisco 3/4 dei formaggi e salto il tutto per un minuto scuotendo la padella affinché il condimento si distribuisca bene.

Rifinisco con una macinata di pepe e i formaggi rimasti e servo.

FETTUCCINE AL SALMONE AFFUMICATO E ZUCCHINE

di Maria Antonietta Grassi

Blog: [IL POMODORO ROSSO DI MANTGRA](#)

Procedimento

Mettete sul fuoco una pentola con dell'acqua salata per far cuocere le fettuccine.

Lavate, spuntate e tagliate a dadini le zucchine. Setacciate la ricotta, unite il latte e amalgamate bene. Tagliate a dadini il salmone affumicato.

In una padella capiente mettete 4 cucchiari d'olio e fate dorare le zucchine per 5 minuti, salate (attenzione perché il salmone è già molto sapido) e unite il salmone, fate saltare per 2 minuti e aggiungete la ricotta, amalgamate bene per 1 minuto unendo anche un po' dell'acqua di cottura delle fettuccine. Lessate la pasta lasciandola al dente (4 minuti).

Spegnete il gas, unite le fettuccine scolate grossolanamente, amalgamate bene, spolverizzate di prezzemolo, servite subito e buon appetito!



Ingredienti per 4 persone

- 300 gr di fettuccine all'uovo
- 200 gr di salmone affumicato
- 2 zucchine chiare
- 150 gr di ricotta
- 3 cucchiari di latte
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Prezzemolo q.b.
- Sale e pepe q.b.

ROTOLO DI PASTA FRESCA CON SPINACI E RICOTTA

di Antonella Degrassi

Blog: [LA CUCINA DI ANTONELLA](#)

Procedimento

Lessate le spinaci in acqua salata.

In una padella capiente sciogliete il burro con lo spicchio d'aglio.

Aggiungete le spinaci e fatele rosolare e fate raffreddare.

Preparate la pasta fresca impastando la farina con le uova e il pizzico di sale.

Formate una palla e fatela riposare per un'oretta.

Mettete nel frullatore le spinaci con la ricotta, 1 uovo, noce moscata, il formaggio grana e il sale e frullate: deve diventare una crema.

Dividete a metà la pasta e tiratela in una sfoglia possibilmente molto fine con il mattarello sopra a una spianatoia infarinata, la sfoglia dovrà essere rettangolare. Spalmate sulla pasta la metà della crema di spinaci.

Chiudete i bordi della pasta all'interno. Arrotolatela su se stessa, avvolgetela su carta forno e chiudete i lembi con uno spago come una caramella.

Lessate il rotolo per 30 minuti in acqua salata.

Sgocciolatelo, liberatelo dalla carta e tagliatelo a fette e tenetelo in caldo magari in forno tiepido.

In una padella sciogliete il burro con la salvia. Condite con il burro fuso i rotoli di pasta ripiena e servite.



Ingredienti per 2 rotoli da 10/12 persone

Per la pasta fresca

- gr.500 farina di semola rimacinata
- 5 uova
- un pizzico di sale

Per il ripieno

- kg.1 spinaci
- gr.30 burro
- 1 spicchio aglio
- sale
- ml.500 ricotta fresca
- noce moscata
- 1 uovo
- sale
- gr.100 formaggio grana grattugiato

Per il condimento

- burro fuso
- salvia
- grana

CANNELLONI DI RICOTTA DI BUFALA, RAPE ROSSE E SPECK

di Maria Antonietta Grassi

Blog: [IL POMODORO ROSSO DI MANTGRA](#)

Procedimento

Fate bollire le patate per 35 minuti, scolatele e lasciatele raffreddare.

Tagliate a cubetti piccolissimi le patate, le rape rosse e lo speck e mettete tutto in una capiente ciotola, salate, unite la ricotta, la senape, 6 cucchiari di besciamella e 4 cucchiari d'olio.

Mischiate molto bene.

Sbollentate per 1 minuto le lasagne (due per volta al massimo) in acqua salata bollente, (per evitare che si attacchino aggiungete un cucchiario d'olio nell'acqua), scolatele, mettetele su di un canovaccio ricavate dei quadrati circa 10 cm per lato. Riempite i quadrati di pasta con la farcia e arrotolateli per formare i cannelloni.

Ungete una pirofila con un po' di burro, distribuite un po' di besciamella sul fondo ed adagiatevi sopra i cannelloni.

Copriteli interamente con la besciamella rimasta, spolverizzate con il parmigiano ed infornate a 180° per 30 minuti.

Buon appetito!



Ingredienti per 4 persone

- 250 gr di lasagne fresche
- 200 gr di patate (corrispondono circa a 2 patate medie)
- 250gr. di rape rosse cotte a vapore (le trovate in tutti i supermercati)
- 225 gr. di ricotta di bufala
- 150 gr. di speck in una sola fetta
- 1 cucchiario di senape forte
- 100 gr. di Parmigiano Reggiano
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Burro q.b.
- Sale q.b.

RAVIOLI DI SPINACI E RICOTTA

di Maria Antonietta Grassi

Blog: [IL POMODORO ROSSO DI MANTGRA](#)

Procedimento

Lavate gli spinaci e fateli cuocere in pochissima acqua salata per un minuto.

Scolateli, striztateli bene, tritateli grossolanamente e metteteli in una padella con 4 cucchiari di olio e lo spicchio d'aglio intero e fateli saltare per 5 minuti.

Lasciateli raffreddare e unite la ricotta passata al setaccio, il pangrattato, l'uovo, il trito di prezzemolo, il parmigiano e la noce moscata.

Impastate bene tutto, fino ad ottenere un composto omogeneo, morbido e compatto.

Mettete la farina sulla spianatoia, inserite al centro le uova e impastate fino ad ottenere un composto morbido ed elastico.

Stendete, sulla spianatoia infarinata, con una parte del panetto, una prima sfoglia sottile; ricavate dalla sfoglia delle strisce e disponete, distanziati, dei cucchiaini di composto.

Sovrapponete un altro rettangolo e, con la punta delle dita, premete intorno a tutti i mucchietti, in modo che i due strati di sfoglia si attacchino bene tra loro. Con la rotella dentellata ritagliate i ravioli in forma quadrata o utilizzare gli appositi stampini.

Tagliate a dadini piccoli la cipolla, la carota e il sedano e metteteli in una pentola con 4 cucchiari d'olio, fate dorare, unite i pomodorini, il timo e la maggiorana, aggiustate di sale e pepe e fate cuocere per 10/15 minuti.

Mettete a bollire abbondante acqua salata e tuffatevi i ravioli, lasciateli cuocere per 4/5 minuti, scolateli bene e conditeli con il sugo e spolverateli con abbondante parmigiano.

Servite subito e buon appetito!



Ingredienti per 4 persone

Per la pasta all'uovo:

- 400 gr. di farina
- 4 uova
- sale q.b.

Per il ripieno

- 200 g di ricotta
- 400 g di spinaci
- 1 uovo
- 2 cucchiari di pangrattato
- 4 cucchiari di olio extravergine d'oliva
- 3 cucchiari di Parmigiano Reggiano grattugiato
- un pizzico di noce moscata
- 1 spicchio d'aglio

Per il sugo

- 1 barattolo di pelati
- 1 carota piccola
- 1 cipolla bianca piccola
- 2 gambi di sedano
- Timo, maggiorana
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe q.b.

PATATE SPETTINATE - Patate ripiene di "guacamole" di avocado e zucchine con ricotta stagionata

di Paola "Slelly" Uberti
Blog: [SLELLY](#)

Procedimento

Spazzolo con cura le patate sotto acqua corrente eliminando ogni traccia di terra, le asciugo e le taglio a metà nel senso della lunghezza.

Con un cucchiaino rimuovo parte della polpa creando un cratere che dovrà ospitare il ripieno. Conservo l'interno delle patate.

Sistemo i tuberi in un piatto adatto al microonde, con la parte tagliata rivolta verso l'alto.

Condisco con poco sale, pepe nero e un filo di olio EVO. Cuocio a 600W per 12/15 minuti.

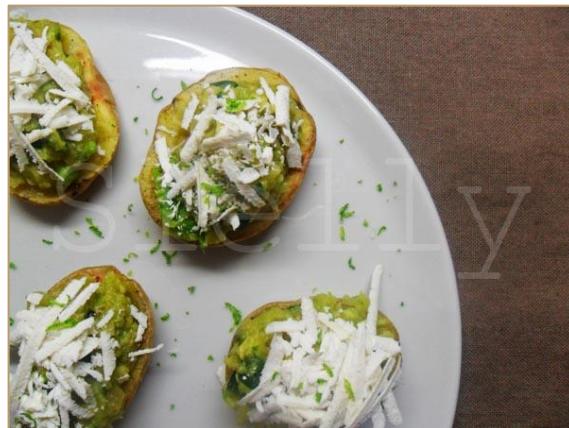
Le patate devono risultare tenere e leggermente abbrustolite.

Attenzione a non cuocere troppo, altrimenti sulla polpa si formerà una pellicola dura e fastidiosa. In alternativa è possibile cuocere le patate in forno a 180°C per circa 20 minuti.

Riduco a dadini la cipolla, le zucchine e l'interno delle patate tenuto da parte.

Soffrigo la cipolla in padella con poco olio EVO per poi aggiungere i dadini di zucchine e patate. Condisco con sale e pepe.

Faccio saltare su fiamma vivace per alcuni minuti, mescolando affinché le patate non si attacchino alla padella. Aggiungo poca acqua, abbasso la fiamma e cuocio sino a che le verdure sono tenere. Metto da parte a raffreddare.



Ingredienti per 8 persone

- 4 patate a pasta gialla di medie dimensioni, sanissime e preferibilmente biologiche (la buccia non viene eliminata)
- 2 zucchine (circa 165 grammi)
- 1 piccola cipolla bionda (circa 50 grammi)
- 1 avocado maturo (circa 300 grammi)
- 1 lime
- Ricotta stagionata q.b.
- Olio EVO q.b.
- Sale fino q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- Cumino in polvere q.b.
- Coriandolo in polvere q.b.

Nel frattempo taglio l'avocado a metà, elimino il nocciolo e stacco la polpa dalla buccia con un cucchiaio, facendola cadere in una terrina.

Unisco le verdure raffreddate e schiaccio il tutto con una forchetta fino ad ottenere un composto grossolano e non troppo soppolato.

Regolo di sale e pepe e condisco con il succo di mezzo lime, poco cumino e un po' di coriandolo.

Riempio le patate con il composto ottenuto.

Con una grattugia a fori larghi ricavo una julienne dalla ricotta salata. Sovrasto le patate ripiene con una generosa dose di ricotta, disposta disordinatamente.

Spolvero il tutto con poca scorza di lime grattugiata e servo.

POLPETTE DI RICOTTA E PROSCIUTTO

di Maria Antonietta Grassi

Blog: [IL POMODORO ROSSO DI MANTGRA](#)

Procedimento

Passate al setaccio la ricotta e mettetela in una ciotola, unite le uova e inglobatele bene.

Tritate nel mixer il prosciutto e il Parmigiano, uniteli alla ricotta, salate (mettete poco sale perché sia il prosciutto cotto, la ricotta e il Parmigiano contengono già del sale) e amalgamate bene.

Aggiungete due cucchiaini di mais per impanature e mischiate bene.

Dovete ottenere un composto morbido, ma che vi consenta di modellare delle polpette, quindi, se è il caso, aggiungete un po' di mais.

Lasciate riposare per 10/15 minuti.

Nel frattempo unite la rimanente farina di mais con le nocciole tritate e mischiate bene.

Riprendete il preparato di ricotta e formate delle palline grosse come una noce, fatele rotolare nel composto di mais e nocciole, premendo leggermente.

Friggete in olio caldo, ma non fumante, finché non saranno ben dorate.

Scolatele, appoggiatele su carta assorbente da cucina per eliminare l'unto in eccesso, fatele raffreddare e servitele.

Buon appetito!



Ingredienti per 4 persone

- 400 gr di ricotta
- 100 gr di prosciutto cotto in una sola fetta
- 50 gr di Parmigiano Reggiano
- 2 uova
- 6 cucchiaini di farina di mais per impanature
- 20 gr di nocciole tritate
- Sale q.b.
- Olio per friggere q.b.

CARCETTE - Polpette di carciofi con ricotta, menta e limone

di Paola "Stelly" Uberti
Blog: [SLELLY](#)

Procedimento

Mondo i carciofi e li taglio a liste sottili. In un'ampia padella rosolo lo spicchio d'aglio in camicia, leggermente schiacciato con poco olio extravergine di oliva. Quando inizia a imbiondire, lo elimino.

Verso i carciofi nella padella e li rosolo per alcuni minuti su fiamma vivace. Condisco con sale e pepe, mescolo, unisco poca acqua, abbasso la fiamma, copro e cuocio sino a quando i carciofi sono teneri. A fine cottura lascio raffreddare completamente.

Preriscaldo il forno a 200°.

In una ciotola capiente riunisco i carciofi, la ricotta, il pangrattato, il Parmigiano Reggiano, la scorza grattugiata del mezzo limone, le foglie di menta tritate, un cucchiaino di olio extravergine di oliva e amalgamo con cura. Assaggio per regolare di sale e pepe se necessario. Unisco un uovo e amalgamo ancora fino ad ottenere un composto piuttosto sodo.

Rivesto una teglia con carta da forno.

Sbatto il secondo uovo con poco latte, sale e pepe.

Formo le polpette che devono essere poco più piccole di una pallina da golf, le passo nell'uovo sbattuto e le faccio rotolare nel pangrattato. Le dispongo sulla teglia, irroto con poco olio extravergine di oliva e cuocio in forno a 200°C per 20 minuti circa. Le polpette devono essere dorate, croccanti all'esterno e morbide internamente.



Ingredienti per circa 15 polpette

- 6 carciofi
- 250 grammi di ricotta vaccina
- 5 cucchiaini di pangrattato preferibilmente fatto in casa + un po' per la panatura delle polpette
- 2 cucchiaini colmi di Parmigiano Reggiano grattugiato al momento
- Uno spicchio d'aglio
- 2 uova
- Mezzo limone non trattato
- Alcune foglie di menta fresca
- Latte intero fresco q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale fino q.b.
- Pepe bianco macinato al momento q.b.

MOUSSE DI RICOTTA, AMARETTI E LIMONE

di Maria Antonietta Grassi

Blog: [IL POMODORO ROSSO DI MANTGIA](#)

Procedimento

Lavate bene il limone e ricavate la scorza eliminando completamente la parte bianca, quindi tagliatela a listarelle sottili.

Tagliate il limone e spremetelo filtrando il succo con un colino.

Portate a ebollizione il mezzo bicchiere d'acqua, unite il succo del limone, le scorze e lo zucchero.

Fate cuocere a fuoco dolce per 5 minuti poi estraete le scorzette e lasciatele asciugare.

Mettete a bagno nell'acqua per 5 minuti il foglio di colla di pesce, quando sarà gonfio, unitelo allo sciroppo di limone e zucchero tiepido e fatelo sciogliere mescolando. Tritate tutti gli amaretti meno 4 che lascerete interi per la decorazione.

Lavorate la ricotta in una ciotola con la frusta fino a renderla spumosa (3/4 minuti) unite lo sciroppo di limone freddo, metà delle scorzette, gli amaretti tritati e le gocce di cioccolato.

Lavorate con la frusta ancora per 1 minuto.

Distribuite la mousse in 4 coppette e mettetela a raffreddare per 3 ore. Prima di servire, guarnite con gli amaretti e le scorzette di limone rimaste.

Buon Appetito!



Ingredienti per 4 persone

- 250 gr di ricotta
- 1 limone
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di caramello
- Mezzo bicchiere d'acqua
- 24 amaretti
- 2 cucchiaini di gocce di cioccolato
- 1 foglio di colla di pesce (4 gr circa)

AMOURO - Torta di sfoglia con ricotta pesche, cioccolato e amaretti

di Paola "Slelly" Uberti
Blog: [SLELLY](#)

Procedimento

Preriscaldo il forno a 220°C.

Setaccio il seirass o la ricotta in una ciotola per poi lavorarlo con una forchetta assieme allo zucchero semolato fino a renderlo molto liscio. Sciolgo il cioccolato a bagnomaria, lo lascio intiepidire e lo unisco poco per volta alla ricotta mescolando vigorosamente.

Aggiungo 50 grammi di amaretti grossolanamente sbriciolati, il sale e le uova intere.

Mescolo per amalgamare bene il tutto.

Fodero una teglia con bordo basso e diametro di 22 cm con un foglio di carta da forno. Vi sistemo il disco di pasta sfoglia che deve fuoriuscire dai bordi della teglia di circa 6 cm. Bucherello la pasta con i rebbi di una forchetta.

Verso il composto a base di seirass o ricotta lo distribuisco uniformemente.

Incido la pelle delle pesche e le tuffo in acqua bollente per un paio di minuti (in questo modo si pelano meglio). Elimino la buccia e il nocciolo e taglio i frutti a spicchi sopra una ciotola per raccogliere anche il succo. Unisco lo zucchero di canna, mescolo delicatamente e lascio macerare per 10 minuti.

Distribuisco gli spicchi sopra alla crema di ricotta e cioccolato e irrolo con il liquido di macerazione.

Piego i bordi della pasta verso l'interno e li pizzico per creare una sorta di festone. Rifinisco con gli amaretti tenuti da parte, sbriciolati e con alcuni fiocchi di burro.

Cuocio in forno a 220°C per 20 minuti.

Copro il dolce con un foglio di alluminio e proseguo la cottura per 10 minuti.

Estraggo dal forno e lascio raffreddare all'interno della teglia prima di servire.



Ingredienti per 6 persone

- 1 disco di pasta sfoglia preferibilmente fatta in casa
- 550 grammi di pesche gialle (il peso si riferisce ai frutti interi)
- 400 grammi di seirass piemontese o ricotta vaccina
- 170 grammi di cioccolato fondente
- 50 grammi di amaretti secchi + 4/5 amaretti per rifinire
- 50 grammi di zucchero di canna
- 50 grammi di zucchero semolato
- 2 uova grandi
- 1 pizzico di sale fino
- Burro q.b.

CROSTATA DI RICOTTA E UVETTA

di Antonella Degrassi

Blog: [LA CUCINA DI ANTONELLA](#)

Procedimento

Per la pasta frolla, tirare fuori dal frigorifero il burro un po' prima di lavorarlo e impastare tutti gli ingredienti velocemente.

Formare una palla e metterla in frigorifero per 30 minuti.

Montare la ricotta con lo zucchero a velo e le uova.

Aggiungete l'uvetta che avrete messo in ammollo un'ora prima in acqua tiepida.

Rivestite la tortiera precedentemente imburata e infarinata con la pasta frolla, versate il ripieno al centro, e livellate bene con una spatola larga.

Con la pasta che avete avanzato fate le strisce decorative.

Infornate per circa 30 minuti nel forno preriscaldato a 220 gradi.

Sfornate e quando la torta sarà raffreddata spolverizzatela con un po' di zucchero a velo.



Ingredienti per uno stampo da 26 cm di diametro

Per la pasta frolla:

- gr.300 farina 00 per dolci
- gr.100 zucchero
- 3 tuorli
- gr. 200 burro
- 1 vanillina
- sale

Per il ripieno:

- gr.500 ricotta fresca per dolci
- gr.150 zucchero a velo
- gr. 100 uvetta sultanina
- 3 uova

TORTA DI RICOTTA E AGRUMI

di Maria Antonietta Grassi

Blog: [IL POMODORO ROSSO DI MANTGRA](#)

Procedimento

Mettete in una ciotola la farina con un pizzico di sale, il burro ammorbidito a pezzetti, lo zucchero a velo e un uovo.

Amalgamate bene (o se preferite potete frullare tutto nel mixer) fino a quando si sarà formata una palla di pasta.

Avvolgetela nella pellicola e mettetela riposare in frigo per trenta minuti.

Nel frattempo mescolate la ricotta con lo zucchero semolato e le uova leggermente sbattute, fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

Unite la scorza grattugiata degli agrumi e le scorze di arancia candite.

Accendete il forno a 180°.

Imburrate uno stampo di 20 cm di diametro, stendete la pasta in un disco di circa mezzo cm di spessore, rivestite lo stampo e bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta, eliminate la pasta in eccesso e tenetela da parte per formare poi delle striscioline.

Versate il composto di ricotta e disponete sopra le striscioline di pasta.

Infornate per circa 35/40 minuti.

Fate intiepidire la torta nel forno spento, sfornatela e quando si sarà ben raffreddata, spolverizzatela con un po' di zucchero a velo.

E buon appetito!



Ingredienti per 4 persone

- 250 gr di farina bianca
- 400 gr di ricotta
- 120 gr di burro
- 3 uova
- 120 gr di zucchero semolato
- 80 gr di zucchero a velo
- 1 arancia non trattata
- 1 limone non trattato
- 70 gr di scorze di arance candite
- Un pizzico di sale

TWIRL - Biscotto arrotolato alla cannella con ricotta, panna acida e fragole

di Paola "Slelly" Uberti

Blog: [SLELLY](#)

Procedimento

Preparo la farcitura. In una capace ciotola metto la ricotta setacciata, la panna acida (o lo yogurt greco) e lo zucchero a velo. Mescolo vigorosamente con una frusta.

Unisco le fragole mondiate e tagliate a piccoli pezzi. Copro e lascio riposare in frigorifero.

Fodero la placca del forno con un foglio di carta da forno. Per la pasta, setaccio assieme la farina e la fecola, unisco un pizzico di sale e mescolo.

In una ciotola ampia monto i tuorli delle uova con lo zucchero di canna e la cannella fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

In una seconda ciotola monto gli albumi a neve piuttosto ferma, ma non eccessivamente dura.

Unisco il mix di farina e gli albumi alla montata di tuorli alternandoli, iniziando con gli albumi e mescolando dal basso verso l'alto con una spatola di silicone per evitare di smontare il composto.

Verso l'impasto sulla placca del forno e lo livello molto delicatamente con la spatola fino a raggiungere lo spessore di un centimetro circa e conferendogli una forma rettangolare.

Cuocio a 180°C per circa 10 minuti. La pasta deve rimanere morbida e flessibile. Per verificare la cottura la premo delicatamente con un dito: se l'impronta scompare significa che la pasta è pronta, diversamente prolungo la cottura per pochi minuti.

Nel frattempo stendo un canovaccio pulito e inumidito sul piano di lavoro.

Lo cospargo con abbondante zucchero di canna.



Ingredienti per 8 persone

Per la pasta:

- 120 grammi di zucchero di canna + un po'
- 60 grammi di farina 00
- 60 grammi di fecola di patate
- 4 uova grandi
- 1 cucchiaino colmo di cannella in polvere
- Un pizzico di sale

Per la farcitura:

- 250 grammi di ricotta vaccina freschissima
- 40 grammi di panna acida o yogurt greco
- 200 grammi di fragole
- 50 grammi di zucchero a velo NON VANIGLIATO

Estraggo la pasta dal forno e la lascio riposare per un paio di minuti.

Ribalto la pasta sul canovaccio precedentemente preparato in modo che essa venga a contatto con quest'ultimo. Inumidisco leggermente la carta da forno per staccarla meglio, con estrema delicatezza.

Con l'aiuto del canovaccio, arrotolo la pasta su se stessa nel senso della lunghezza. Lascio riposare il rotolo avvolto nel canovaccio per qualche minuto. Srotolo la pasta e vi spalmo uniformemente la farcitura, lasciando un po' di spazio lungo i bordi.

Arrotolo nuovamente e il più strettamente possibile, rimuovendo eventuale ripieno fuoriuscito.

Avvolgo saldamente il biscotto arrotolato in un foglio di alluminio e lo lascio riposare in frigorifero per almeno due ore.

Servo il dolce tagliato a fette spesse circa un centimetro e mezzo dopo averlo fatto riposare a temperatura ambiente per evitare che sia troppo freddo.

NEW YORK CHEESECAKE RICOTTA E MASCARPONE

di Antonella Degrassi

Blog: [LA CUCINA DI ANTONELLA](#)

Procedimento

Iniziamo con il separare i rossi dagli albumi e montiamo questi ultimi a neve ben ferma con un pizzico di sale. Mettiamoli in frigorifero.

Montiamo i tuorli con lo zucchero e setacciamo la fecola.

Setacciamola ricotta e aggiungiamola al composto assieme al mascarpone e alla vanillina.

A questo punto aggiungiamo la fecola setacciata e gli albumi montati.

Mescoliamo con un cucchiaio di legno dall'alto verso il basso, fino a quando si e' amalgamato il tutto.

Ora prepariamo la base. Tritiamo i biscotti e amalgamiamoli con il burro fuso, mettiamo il composto dentro la tortiera imburrata e premiamo bene la base.

Ora versiamo il composto sopra la base di biscotto e livelliamo con una spatola.

Mettiamo nel forno ventilato già caldo a 160 gradi per un'ora e 10 minuti.

Passato il tempo, spegniamo il forno, e senza mai aprirlo, lasciamo raffreddare almeno per 4 ore.

Mettiamo il dolce in un piatto di portata e prepariamo il topping.

Riscaldiamo la marmellata in microonde o a bagnomaria e versiamola sopra il cheesecake.

Lasciamo raffreddare prima di servire.

Buona degustazione.



la casetta di cioccolato

Ingredienti per uno stampo da 26 cm di diametro

Per la base:

- gr. 300 biscotti tipo Digestive
- gr.150 burro

Per l'impasto:

- gr.250 mascarpone
- gr.250 ricotta
- 4 uova
- 2 cucchiari di fecola
- 1 bustina vanillina
- gr.120 zucchero

Per il topping

- gr.350 marmellata di mirtilli neri

RICOTTACOTTA - Dolce di ricotta al miele con fragole

di Paola "Slelly" Uberti
Blog: [SLELLY](#)

Procedimento

Preriscaldo il forno a 180°C.

Ungo di burro e infarino lo stampo da plum cake.

Mondo le fragole e le taglio a pezzi non troppo piccoli.

Separo i tuorli delle uova dagli albumi. Monto i tuorli con il miele utilizzando una frusta elettrica fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Unisco la ricotta setacciata, poca alla volta, continuando a montare a bassa velocità. Aggiungo la farina setacciata e il sale mescolando bene.

Amalgamo le fragole e la scorza grattugiata di mezzo limone. Monto gli albumi a neve non troppo ferma e li unisco al composto mescolando con una spatola dal basso verso l'alto.

Verso il tutto nello stampo muovendo lo stesso per distribuire uniformemente il composto, senza sbattere sul piano di lavoro onde evitare di smontare la preparazione. Cuocio in forno per circa 40 minuti.

Il dolce dovrà creare una sorta di crosta esterna brunita ma restare molto morbido all'interno; cresce molto in cottura per poi rilassarsi una volta sfornato.

Estraggo dal forno e lascio intiepidire prima di sfornare su un piatto di servizio e cospargere di zucchero a velo.

Consiglio di servire il dolce tiepido.



Ingredienti per uno stampo da plum cake da 20 cm

- 400 grammi di fragole
- 300 grammi di ricotta vaccina freschissima
- 120 grammi di miele millefiori di montagna
- 2 uova di medie dimensioni
- 60 grammi di farina 00 + un po'
- La scorza di mezzo limone non trattato
- Burro per lo stampo
- Zucchero a velo q.b.
- Un pizzico di sale fino

CROSTATATA DI RICOTTA CON MARMELLATA BIGUSTO

di Antonella Degrassi

Blog: [LA CUCINA DI ANTONELLA](#)

Procedimento

Impastare velocemente gli ingredienti per la pasta frolla, e farla riposare in frigorifero almeno 30 minuti.

Preparare una tortiera da 24 cm di diametro imburrandola e infarinandola.

Tenere 1/4 della pasta frolla da parte per fare le strisce decorative; con il resto ricoprire la tortiera facendo un bordo.

Mescolare in una ciotola la ricotta con lo zucchero, fino a ottenere una crema liscia.

Ricoprire con la crema di ricotta la base della crostata.

Livellare con una spatola.

Coprire delicatamente la crema con i due tipi di marmellata.

Decorare la crostata con le strisce di pasta frolla.

Infornare in forno preriscaldato a 180 gradi per 20/30 minuti, fino a quando la torta sarà dorata (fate la prova stecchino, se la sentite asciutta sfornatela).

Far raffreddare la crostata prima di servirla.



Ingredienti per uno stampo da 24 cm di diametro

Per la pasta frolla

- gr.300 farina 00
- gr.200 burro
- gr.100 zucchero
- 3 tuorli
- vanillina
- sale
- 1 bustina vanillina

Per il ripieno

- gr.250 ricotta
- gr.80 zucchero a velo
- due tipologie di marmellata a vostro gusto

TORTOTTA - Dolce di ricotta e mele con rum e curry

di Paola "Slelly" Uberti
Blog: [SLELLY](#)

Procedimento

Preriscaldo il forno a 175°C.

Imburro e infarino uno stampo a cerniera del diametro di 26 cm. In una ciotola mescolo il succo e la scorza grattugiata del limone, il rum e il curry.

Unisco le mele tagliate a tocchetti e mescolo con cura.

Lascio macerare per 15 minuti.

Mescolo le mele e la ricotta setacciata.

Setaccio la farina assieme al lievito. Con una frusta monto le uova intere assieme ai due tipi di zucchero, fino ad ottenere un composto soffice e spumoso.

Unisco la farina e il latte poco alla volta, mescolando con una spatola dall'alto verso il basso (prima di versare una parte di latte, mi assicuro che la parte di farina sia perfettamente amalgamata, per evitare la formazione di grumi).

Aggiungo il composto di mele e ricotta, anche in questo caso con movimenti dall'alto verso il basso. Ottenuto un impasto morbido e omogeneo, lo verso uniformemente nella tortiera.

Cuocio a 175°C per circa 45 minuti o fino a che uno spiedo di legno infilato nella torta ne esca pulito. Estraggo dal forno e lascio riposare per 10 minuti.

Tolgo il dolce dalla tortiera e lo faccio raffreddare su una gratella.

Una volta freddo, lo cospargo di zucchero a velo setacciato.



Ingredienti per una tortiera da 26 cm di diametro

- 300 grammi di ricotta vaccina freschissima
- 300 grammi di farina 00
- 250 grammi di mele Stark (il peso si riferisce ai frutti già privati di buccia e torsolo)
- 100 grammi di zucchero semolato
- 100 grammi di zucchero di canna
- 3 uova di medie dimensioni
- Il succo e la scorza di un limone non troppo grande e non trattato
- 80 ml di latte
- 2 cucchiari di rum scuro
- 1/2 cucchiaino di curry in polvere, non piccante
- Una bustina di lievito per dolci NON VANIGLIATO

CROSTATA CON RICOTTA CIOCCOLATO E AMARETTI

di Antonella Degrassi

Blog: [LA CUCINA DI ANTONELLA](#)

Procedimento

Impastiamo velocemente tutti gli ingredienti per la pasta frolla, formiamo una palla e mettiamola a riposare in frigorifero per un'ora.

Prepariamo il ripieno. Mescoliamo la ricotta con lo zucchero, le uova intere e la vanillina.

Aggiungiamo le gocce di cioccolato.

Tiriamo la pasta frolla su uno stampo di diametro 24 imburato e infarinato.

Teniamo da parte un pezzetto di pasta per fare i cuoricini decorativi (in alternativa potete realizzare le classiche strisce di pasta).

Aggiungiamo metà dell' impasto di ricotta e livelliamolo con una spatola: dobbiamo ricoprire tutta la base con i biscotti.

Ricopriamo con il resto della crema e livelliamo nuovamente.

Su un pezzo di carta forno infarinata stendiamo la rimanente pasta frolla.

Con un taglia biscotti a forma di cuore tagliamo i cuoricini: io ho usato tre misure diverse. Al centro ho sistemato un cuore grande, poi un giro di cuoricini piccoli e per finire, intorno al bordo del dolce, i cuori medi.

Inforniamo a 200 gradi per 30/35 minuti.

Lasciamo raffreddare il dolce prima di servirlo.



Ingredienti per una tortiera di 26 cm di diametro

Per la pasta frolla

- gr.300 farina 00 per dolci
- gr.100 zucchero
- 3 tuorli
- gr.200 burro
- sale
- vanillina

Per il ripieno

- gr.500 ricotta
- gr.120 zucchero
- 2 uova intere
- gr.50 gocce di cioccolato
- vanillina
- biscotti amaretti q.b.

Indice delle ricette

PIADINA RICOTTA E RADICCHIO TREVIGIANO	11
VOL AU VENT CON RICOTTA E PROSCIUTTO COTTO	12
MUCCHE, PECORE E SALMONI INVOLTINI DI SALMONE CON RICOTTA MISTA AL LIQUORE DI ANICE E WASABI	13
BOCCONCINI RUSTICI AL PARMIGIANO REGGIANO	14
MIGNONMANIA - PICCOLE TORTE SALATE DI VERDURA CON RICOTTA MISTA, CUMINO E MENTA	15
COCOTTINE DI RICOTTA E SPECK	16
SEDANO MARINATO E SPUMA DI RICOTTA ALL'ACETO BALSAMICO	17
MINI CHEESECAKE SALATI CON COPPA E PESTO DI RUCOLA	18
TORTINO DI PORRI	19
QUICHE DI SPINACI E PASTA DI PANE	20
VERDE VOLANTE - FARFALLE INTEGRALI ALLA DOPPIA RICOTTA CON CREMA DI FAVE E MENTA	22
REGINETTE CON CREMA DI RICOTTA E BASILICO	23
NONSOLOGIOVEDI - GNOCCHI FONDENTI DI PATATE CON PORRI DI CERVERE, NOCCIOLE E RICOTTA DURA	24
FETTUCCINE AL SALMONE AFFUMICATO E ZUCCHINE	26
ROTOLO DI PASTA FRESCA CON SPINACI E RICOTTA	27
CANNELLONI DI RICOTTA DI BUFALA, RAPE ROSSE E SPECK	28
RAVIOLI DI SPINACI E RICOTTA	29
PATATE SPETTINATE - PATATE RIPIENE DI "GUACAMOLE" DI AVOCADO E ZUCCHINE CON RICOTTA STAGIONATA	30
POLPETTE DI RICOTTA E PROSCIUTTO	32
CARCETTE - POLPETTE DI CARCIOFI CON RICOTTA, MENTA E LIMONE	33
MOUSSE DI RICOTTA, AMARETTI E LIMONE	34
AMOURO - TORTA DI SFOGLIA CON RICOTTA PESCHE, CIOCCOLATO E AMARETTI	35
CROSTATA DI RICOTTA E UVETTA	36
TORTA DI RICOTTA E AGRUMI	37
TWIRL - BISCOTTO ARROTOLATO ALLA CANNELLA CON RICOTTA, PANNA ACIDA E FRAGOLE	38
NEW YORK CHEESECAKE RICOTTA E MASCARPONE	40
RICOTTACOTTA - DOLCE DI RICOTTA AL MIELE CON FRAGOLE	41
CROSTATA DI RICOTTA CON MARMELLATA BIGUSTO	42
TORTOTTA - DOLCE DI RICOTTA E MELE CON RUM E CURRY	43
CROSTATA CON RICOTTA CIOCCOLATO E AMARETTI	44

RICOTTA & RICOTTA
ricette, cultura, curiosità

E-book

Coordinamento editoriale LIBRICETTE.eu
www.libricette.eu - info@libricette.eu