

Cliente: Federazione Latterie Alto Adige

Data: Maggio 2016

Prodotto: Brimi – Ricotta senza lattosio

Testata: Subito Pronto

Frequenza: mensile



in cucina

Subito pronto

58 ricette facili ed economiche

Anno 15 - N. 5 Maggio 2016 - Mensile - Poste Italiane Spa - Sped. in Abb. Post. D.L. 353/2003 (conv. in Legge 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, LO/MI

1,20 €

Mezze maniche con cozze e patate

DOLCI con la frutta di stagione



MENÙ con sapori di mare e di terra



SP

dolei



Charlotte di ricotta, yogurt e fragole alla confettura

Un dolce senza cottura, in cui la morbidezza di panna, ricotta e confettura è bilanciata dall'acidulo di frutta e yogurt.

8

PERSONE

Prep. 30 min. ■ Rip. 6 ore ■ Calorie a porz. 600 ■ Costo a porz. 1,50 euro

Ingredienti **SP**

- ◆ Pan di Spagna pronto, diviso in 3 strati, 1 (400 g)
- ◆ Ricotta 400 g
- ◆ Panna da montare 200 ml
- ◆ Addensante per panna (pannafix) 1 cucchiaino raso
- ◆ Yogurt greco 100 g
- ◆ Confettura di fragole 400 g
- ◆ Savoiaardi 250 g
- ◆ Fragole grandi 300 g
- ◆ Liquore Alchermes, latte, aceto, zucchero a velo



◆ Con la ricotta Senza Lattosio di BRIMI il dolce è per tutti!

IL VINO ADATTO

Un rosso marchigiano, con spuma rossa vivace, dal profumo di frutti di bosco, con gusto amabile, dolce, di confettura, come il Vernaccia di Serrapetrona. Da accompagnare anche alla torta rustica di pag. 87.

Utensili

- ◆ 2 ciotole
- ◆ 1 frusta elettrica
- ◆ 1 colino a maglie fitte
- ◆ 1 cucchiaio di legno
- ◆ 1 ciotolina da cucina
- ◆ 1 pennello di gomma
- ◆ 1 spatola di gomma
- ◆ 1 coltello affilato
- ◆ 1 tagliere
- ◆ 1 bacinella

Le operazioni preliminari

- ✓ **Separate** i 3 dischi di pan di Spagna e sistemate quello di base su un piatto da portata.



1 **Mescolate**, nella ciotolina, 1 bicchierino di liquore Alchermes e 3-4 cucchiaini di latte. **Spennellate** 1/3 del miscuglio sul taglio del disco di pan di Spagna appoggiato sul piatto da portata. **Passate** la ricotta attraverso il colino, spingendola con il cucchiaio di legno e lasciandola cadere in una ciotola, staccando spesso la ricotta che si è fermata all'esterno del colino con la lama di un coltello.



Subito
pronto
in **30** min.
+ il riposo