

Ricetta per giornata contro lo spreco alimentare – 5 febbraio 2021

DOLCE AUGURIO

Dolce al bicchiere

Per 6 bicchieri di vetro da circa 100 ml oppure tazze oppure misto quello che avete in casa.

Ingredienti:

Pane raffermo: circa 250 grammi (Se avete del panettone o pandoro rimasto potete usare quello al posto del pane raffermo);

Latte: grammi 250;

Panna da cucina: grammi 100;

Zucchero (meglio se semolato o a velo) o miele: grammi 150;

Limone o arancia: 1;

Ricotta vaccina o di bufala: grammi 200;

Confettura di frutta a scelta oppure cioccolato fondente (usate ciò che avete in casa: grammi 90);

Pane grattugiato: grammi 20.

Realizzazione:

Se potete mettete a bagno la buccia di un limone o arancia nel latte (avendo cura di lavarlo molto bene prima) almeno 12 ore prima dell'effettuazione del dolce (serve solo per migliorare l'aromaticità del dolce); in questo caso iniziare la realizzazione del dolce togliendo le bucce del limone o arancia, anche se è non trattato, filtrando il latte.

Mettete metà dello zucchero (o miele) indicato nel latte filtrato e aggiungete il pane raffermo.

Con un cucchiaio oppure un "sac a poche" (recipiente in tela a forma di imbuto usato in pasticceria) aggiungete sopra un piccolo strato di confettura a piacere.

Miscelare molto bene la ricotta con la panna e montare leggermente con il resto dello zucchero (o miele). Poi con un "sac a poche" oppure con un cucchiaio aggiungete un altro leggero strato di confettura o cioccolato fondente.

Sopra cospargete con un piccolo strato di pane grattugiato mescolato con un pò di zucchero semolato o velo.

GINO FABBRI

