

Crema di ricotta con Prugne della California sciroppate e cialda all'olio e noci

Porzioni: 4 persone

Ingredienti: 4 Prugne della California
200 g di ricotta
50 g di zucchero a velo
2 fogli di colla di pesce

Per la cialda:
50 g di Olio extravergine d'oliva
100 g di zucchero
50 g di farina 00
70 g di noci
50 g di acqua



Preparazione:

Per le prugne sciroppate:
Il giorno prima mettere le Prugne della California in un vasetto e coprirle con acqua. Chiudere il vasetto e lasciar riposare per un giorno. In questo modo l'acqua diventerà sciropposa e le Prugne prenderanno una consistenza morbida ideale per affondarci il cucchiaino.

Per la crema di ricotta:
Il giorno prima del servizio preparare anche la crema di ricotta: lasciar sgocciolare bene la ricotta, poi unire lo zucchero e mescolare con una frusta fino ad ottenere una crema. Mettere a bagno la colla di pesce per 5 minuti, poi scaldare un pentolino con un dito d'acqua e aggiungere la colla di pesce. Far sciogliere e poi unire il liquido ottenuto alla ricotta. Amalgamare e far riposare in frigorifero.

Per la cialda:
Preriscaldare il forno a 160 °C. Unire tutti gli ingredienti e lavorare con una frusta elettrica per 5 minuti. Stendere poi il composto su un foglio di carta da forno fino a ottenere una sfoglia sottile. Far cuocere in forno caldo a 160 °C per 15 minuti o fino a completa doratura.

Per la formatura:

Formare una quenelle facendo passare una noce di ricotta tra 2 cucchiaini.

Disporre la quenelle su un piatto da portata.

Tagliare le Prugne della California a metà e disporle 2 pezzi su ogni piatto accanto alla quenelle. Completare con qualche pezzo di cialda alle noci e con un cucchiaino di sciroppo di prugne.

Servire.