Dolce Passione

Ingredienti per la frolla

500 g Farina 0 bio

50 g di olio evo

50g di zucchero semolato

75g di vino bianco fermo

2 uova intere

1 litro olio di girasole

200 g zucchero a velo

Procedimento

Farina olio evo zucchero uova tutto insieme impastare e aggiungere il vino a filo a sinché si amalgama come una pasta cera creare delle palline far riposare per 1 ora sotto la pellicola
Stendere con un mattarello finemente quasi trasparente e tagliare con una rotella dentata larghe 3 cm x 12 cm metterle in vassoio stese far riposare per 30 minuti circa e friggere con olio di girasole a temperatura moderata da caldo zuccherare con zucchero a velo solo da un lato
Ingredienti

Per la crema di ricotta

500 g di ricotta di bufala

200g di zucchero a velo vanigliato

Procedimento

Mescolare ricotta e zucchero e poi setacciare con semplice setaccio la ricotta e pronta

Ingredienti

Per la confettura di frutti rossi

500 g di frutti rossi con fragole ben maturi

150g di zucchero semolato

Procedimento

Aggiungere in pentola frutti rossi e zucchero far cuocere lentamente a fin che si addensa 20 minuti circa

Ingredienti

Ristretto di vino

500 cl di vino primitivo

200 g zucchero di canna

Aggiungere in una pentola vino e zucchero far addensare come caramello e pronto

Per la guarnizione

300g di mandorle tostate

300 g toping Cioccolato

Procedimento per impiattamento

Usare sacca da pasticceria un cucchiaio per le cnel di ricotta la prima viene sul piatto poi la prima sfoglia di frolla fritta ancora 3 cnel di ricotta i frutti rossi ancora un strato di frolla poi 2 cnel di ricotta zucchero a velo frutti rosi e mandorle tostate e toping cioccolato il piatto e servito

Chef autoctono Salinaro Salvatore Riontino