

RICOTTA AL CIOCCOLATO CON
PISTACCHI E MIELE DI ACACIA





A proposito di questa ricetta...

È un fatto che non dimenticherò mai. Quando passavo i pomeriggi a casa di Nonna Iucci, la madre di mio padre, tra le merende che mi preparava c'era la ricotta con il cacao e lo zucchero. Si trattava di una coccola dolce e semplice che per me rappresenta un crogiolo di ricordi fatti di profumi, suoni, sapori e consistenze. In particolare, ho in mente il suono prodotto dalla forchetta all'interno della scodella mentre la mia nonna lavorava la ricotta per mescolarla agli altri ingredienti.

Quanta bellezza si nasconde a volte nella semplicità...

Quello che vi ho raccontato è un piccolo pezzo della mia storia "gastronomica" dal quale sono partita per realizzare questa semplicissima ricetta: impossibile non associare un ricordo tanto dolce e quietante al miele.

In questi giorni di caldo asfissiante, se volete servire un piacevole dessert senza trascorrere ore in cucina, vi invito a provare la mia ricetta Ricotta al cioccolato con pistacchi e miele di acacia.

Le morbide quenelle di ricotta arricchita con il cioccolato fondente, così delicate e golose, si accompagnano a un delizioso e altrettanto delicato miele di acacia nel cui dorato mare navigano i pistacchi salati, che, oltre a conferire "masticabilità", danno al piatto una piacevole scossa di sapore capace di invitare alla cucchiata successiva.

Che cosa dite, provate anche voi la ricetta Ricotta al cioccolato con pistacchi e miele di acacia?

Caratteristiche del miele di acacia:

SAPORE: intensamente dolce a bassa acidità

AROMA: delicato e poco persistente, ricorda la vaniglia e i confetti

ODORE: debole, floreale

COLORE: va dalla quasi trasparenza al giallo paglierino

STATO FISICO: si conserva liquido a lungo

IN CUCINA: il miele di acacia, grazie alla sua delicatezza, è perfetto per essere usato come dolcificante alternativo allo zucchero. In cucina si presta molto bene a quei piatti salati che hanno bisogno di una nota dolce e non invasiva che porti equilibrio nei sapori.

I SUOI FORMAGGI: gorgonzola, pecorino, canestrato.

DA PROVARE CON: mascarpone e yogurt

Ricetta di Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, offerta dalla Fiera Regionale del Miele di Marentino 2019





COMUNE DI MARENTINO

www.comune.marentino.to.it

Preparazione 30 minuti

Cottura - - -

Riposo 15 minuti

Persone 4

Ingredienti

400 grammi di ricotta vaccina
freschissima ben scolata

200 grammi di cioccolato fondente al
70% di cacao

40 grammi di pistacchi sgusciati e salati

8 cucchiaini di miele d'acacia
fluidificato a bagnomaria se necessario

4 ciuffetti di menta fresca per decorare

Procedimento

Setaccio la ricotta all'interno di una capiente ciotola.

Sciolgo il cioccolato a bagnomaria, lo lascio intiepidire, quindi lo unisco alla ricotta versandolo a filo e mescolando vigorosamente con una frusta a mano; devo ottenere un composto liscio e omogeneo.

Copro e trasferisco in frigorifero per 15 minuti.

Trito grossolanamente i pistacchi utilizzando un coltello affilato, dopodiché li mescolo al miele di acacia.

Estraggo la ricotta al cioccolato dal frigorifero e, aiutandomi con due cucchiai inumiditi, formo 12 quenelle che sistemo nei piatti individuali.

Cospargo il tutto con il mix di pistacchi e miele di acacia, decoro con le foglioline di menta e servo.



LIBRICETTE.eu

powered by UP CONSULTING di Paola Uberti

in collaborazione con il food blog [SLELLY](#)

Indirizzo/Address: Via Tirreno, 143/5 - 10136 Torino - ITALY

P.IVA/VAT 11573560015 - C.F. BRTPLA75S46L219L - REA TO1223939

Telefono/telephone: +39 3357701901

E-mail: info@libricette.eu; libricette.eu@gmail.com

Web: www.libricette.eu

